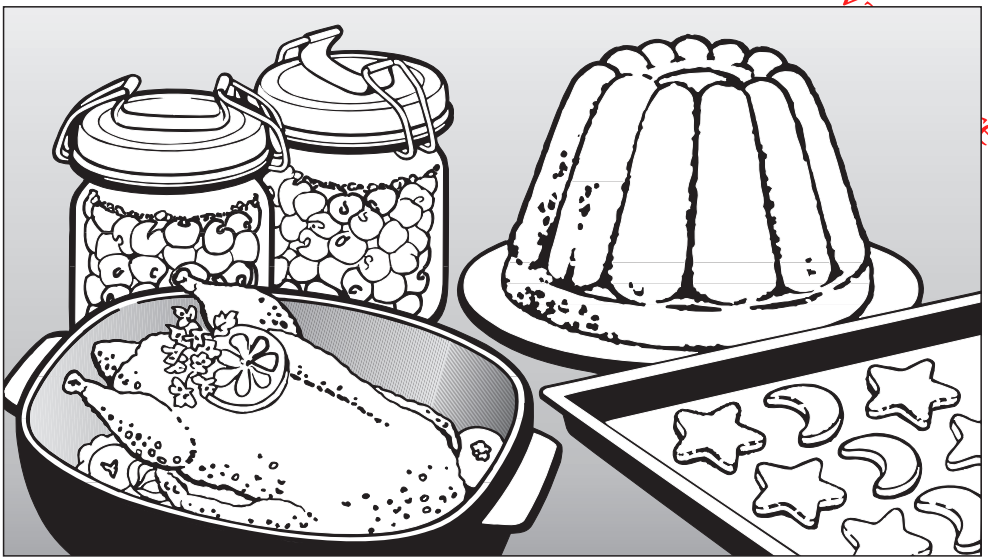
Do

Miele

Gebruiks- en montageaanwijzing



Compactoven
H 5051 B, H 5061 B

Lees **absoluut** de gebruiks-
en montageaanwijzing voor
u het toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en
u vermijdt schade aan het toestel.

nl - BE

M.-Nr. 07 836 900

Inhoud

Downloaded from www.vandenborre.be

Opmerkingen omtrent uw veiligheid 5
Uw bijdrage tot bescherming van ons milieu 10
Beschrijving van het toestel 11
Uitrusting 12
Ovenelektronica 12
Veiligheidsvoorzieningen 12
Blokkering 12
Veiligheidsuitschakeling 12
Koelventilator 12
Geventileerde deur 12
Energiebesparingsvoorzieningen 13
Gebruikstips 14
Profi 14
Receptenboekje "Profi" 14
Met PerfectClean veredelde oppervlakken 14
Katalytisch geëmailleerde oppervlaken 14
Toebehoren 14
Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging 15
Spijzenthermometer 15
Ontkalkingstabletten, kunststofslang met houder 15
Bedieningselementen 16
Functiekiezer 16
Temperatuurkiezer 17
Sensortoetsen 17
Toetsgeluid 17
Display 18
Bereidingsfuncties 20
Toestel in gebruik nemen 22
Automatische programma's 24
Eenvoudige handmatige bediening 25
Uitgebreide handmatige bediening 26
Een bereidingsfunctie selecteren 26
Een temperatuur kiezen 26
Voorgeprogrammeerde temperatuur 26
Temperatuur wijzigen 26
Opwarmfase 27
Ovenruimte voorverwarmen 27

Downloaded from www.vandenboore.be

Duur/starttijd/einde (automatische uitschakeling) 28
Tijden instellen 28
Automatische uitschakeling gebruiken 29
Automatische uitschakeling in combinatie met startuitstel gebruiken 29
Verloop van een bereiding met automatische uitschakeling 30
Ingestelde bereidingstijden wijzigen of wissen 30
Vochtigheid verminderen 31
Profi 32
Automatische programma's 32
Bereidingsfunctie "Profi" 33
Aantal stoomstoten en tijdstip van de stoomstoten 33
"Profi" gebruiken 34
Resterend water verdampen 35
Verloop van de verdamping van het resterende water 35
Verdamping van het resterende water meteen starten 35
Verdamping van het resterende water afbreken 36
Ontkalken 36
Kookwekker 37
Instellingen 38
Taal 38
Dagtijd 39
Weergave 39
Tijdformaat 39
Instellen 39
Verlichting 40
Katalysator 40
Naloop ventilator 40
Opwarmfase 41
Voorgeprogrammeerde temperaturen 41
Display 41
Contrast 41
Lichtsterkte 41
Volume 41
Geluidssignalen 41
Toetsgeluid 42
Frequentie 42
Veiligheid 42
Blokkering 42

Inhoud

Downloaded from www.vandenborre.be

Blokkering voor één bereiding uitschakelen . . . 42
Temperatuurformaat . . . 43
Handelaar . . . 43
Demo-functie uitschakelen . . . 43
Fabrieksinstellingen . . . 43
Gegevens voor testinstellingen . . . 44
Controlegerechten volgens EN 60350 . . . 44
Energie-efficiëntieklasse volgens EN 50304 . . . 44
Reiniging en onderhoud . . . 45
Voorzijde . . . 45
Toebehoren . . . 46
Bakplaat, universele plaat . . . 46
Rooster, steunroosters . . . 46
Spijzenthermometer . . . 46
Ovenruimte . . . 46
Dichting, binnenkant van de deur . . . 47
Met PerfectClean veredeld email . . . 48
Katalytisch email . . . 50
De deur verwijderen . . . 51
De deur uit elkaar halen . . . 52
De deur terugplaatsen . . . 55
De steunroosters verwijderen . . . 56
Achterwand uitnemen . . . 56
Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill neerlaten . . . 57
Ontkalken . . . 58
Wanneer het ontkalkingsprogramma uitvoeren? . . . 58
Ontkalkingsprogramma (overzicht) . . . 58
Ontkalkingsprogramma voorbereiden . . . 59
Ontkalkingsprogramma uitvoeren . . . 59
Storingen en problemen . . . 61
Technische Dienst van Miele . . . 64
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren . . . 65
Elektrische aansluiting . . . 67
Maatschetsen voor de inbouw . . . 68
Afmetingen van het toestel en kastuitsparing . . . 68
Detailafmetingen van de voorzijde van het toestel . . . 69
Oven inbouwen . . . 70

Downloaded from www.vanden-borre.be

Deze oven voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Door ondeskundig gebruik kunnen gebruikers echter letsel oplopen en kan er schade optreden aan het toestel.

Lees deze gebruiksaanwijzing en montagehandleiding daarom eerst aandachtig door voordat u deze oven in gebruik neemt.
U vindt er belangrijke opmerkingen omtrent uw veiligheid, de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw toestel. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt.

Juist gebruik

▶ Deze oven is bedoeld voor gebruik in het huishouden en gelijkaardige omgevingen zoals

– in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomgevingen,
– op boerderijen
– door klanten in hotels, motels, bed-and-breakfasts en andere typische woonomgevingen.

▶ Gebruik de oven uitsluitend in het huishouden om levensmiddelen te bakken, braden, grillen, bruineren, ontdooien, inmaken en het drogen van etenswaren.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten en kan gevaarlijk zijn. Miele is niet verantwoordelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een ander gebruik dan wat hier wordt vermeld of door foutieve bediening.

▶ Personen die door hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of hun onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om de oven veilig te bedienen, mogen dit toestel alleen onder het toezicht of de begeleiding van een verantwoordelijk iemand gebruiken.

Kinderen in het huishouden

▶ Let op kinderen die in de buurt van de oven komen. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.

▶ Kinderen mogen de oven alleen maar gebruiken wanneer hen de bediening ervan zo uitgelegd is dat ze het toestel veilig kunnen bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen.

▶ Voorkom dat kinderen tijdens de werking de oven aanraken. De glasplaat van de deur, het bedieningspaneel en de openingen voor de uitvoer van de lucht van de ovenruimte worden warm. De huid van kinderen reageert gevoeliger op hoge temperaturen dan de huid van volwassenen. Zij kunnen zich verbranden!

Downloaded from www.vandenborre.be

Technische veiligheid

▶ Installatiewerken, onderhoudswerken en reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant erkend zijn.
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

▶ Controleer vóórdat de oven wordt geïnstalleerd of het toestel zichtbaar beschadigd is. Is dat het geval, neem het dan in geen geval in gebruik. Een oven die beschadigd is kan uw veiligheid in gevaar brengen.

▶ De elektrische veiligheid van deze oven wordt enkel gewaarborgd als het toestel op een aardsysteem aangesloten is dat volgens de voorschriften werd geïnstalleerd. Het is heel belangrijk dat aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan. Laat de elektrische installatie in uw woning bij twijfel door een elektricien controleren. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er zijn elektrische schokken mogelijk.

▶ Vergelijk zeker eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw huisinstallatie. Sluit daarna pas de oven aan.
Deze gegevens dienen absoluut overeen te stemmen. Anders treedt er schade op aan uw toestel. Vraag bij twijfel inlichtingen aan uw elektricien.

▶ Gebruik uit veiligheidsoverwegingen geen stopcontactenblokken of verlengsnoeren om de oven aan te sluiten. Die bieden niet voldoende veiligheidsgaranties. Er bestaat onder meer gevaar voor oververhitting.

▶ Gebruik de oven enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gewaarborgd.

▶ Open in geen geval de ommanteling van de oven.
Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van het toestel leiden.

▶ Laat u de oven tijdens de garantieperiode herstellen, dan mag dat enkel gebeuren door een technicus die door de fabrikant erkend is. Anders is er bij schade achteraf geen aanspraak meer op waarborg.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en reparatiewerken moet de oven van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Het toestel is pas stroomloos als aan een van deze voorwaarden is voldaan:

– De zekeringen op uw elektrische installatie zijn uitgeschakeld.

– De schroefzekeringen op uw elektrische installatie zijn helemaal uitgedraaid.

– De stekker is uit het stopcontact getrokken.
Trek bij toestellen met stekker niet aan het snoer maar aan de stekker om het toestel los te koppelen van het elektriciteitsnet.

▶ Laat defecte onderdelen enkel vervangen door originele Miele-wisselstukken. Enkel dan bent u zeker dat ze ten volle voldoen aan de eisen die Miele qua veiligheid stelt.

▶ Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet een door de fabrikant erkende vakman een speciaal aansluitsnoer installeren.

▶ Als u de oven niet op een vaste plaats installeert, bijv. op een schip, laat dit karwei dan enkel uitvoeren door vakmensen. Die moeten ervoor zorgen dat u het toestel veilig kunt gebruiken.

Efficiënt gebruik

Waarschuwing! Gevaar voor brandwonden!
Rond de kookzones en de oven treden zeer hoge temperaturen op!

▶ Gebruik ovenhandschoenen om heet voedsel in te schuiven of uit te nemen en als u met uw handen in de hete ovenruimte moet komen. Pas vooral op met het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill. Gevaar voor brandwonden!

▶ Hou de oven in de gaten als u olie of vet gebruikt. Olie en vet kunnen door oververhitting ontvlammen. Brandgevaar!

▶ Volg de aanbevolen bereidingstijden wanneer u de bereidingsfuncties "Grill klein" / "Circulatiegrill" gebruikt. Bij te lange grilltijden kunnen de gerechten uitdrogen en zelfs ontvlammen. Brandgevaar!

▶ Gebruik de functies "Grill", "Grill klein" en "Circulatiegrill" niet om broodjes of brood op te warmen. Gebruik deze functies ook niet om bloemen of kruiden te drogen. Brandgevaar!
Gebruik "Hetelucht plus" of "Bovenonderwarmte".

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Om voedingsmiddelen in de oven te bereiden, wordt vaak gebruikgemaakt van alcoholhoudende dranken.
Door de hoge temperaturen verdampt de alcohol.
Hou ermee rekening dat de damp in ongunstige omstandigheden kan ontvlammen op de hete verwarmingselementen. Brandgevaar!

▶ Dek gerechten altijd af als u ze in de oven bewaart. Het vocht van de gerechten kan corrosie in het toestel veroorzaken. Bovendien vermijdt u zo dat het voedsel uitdroogt.

▶ Schakel de oven niet uit als u de resterende warmte wenst te gebruiken om gerechten warm te houden.
Laat de gekozen functie ingeschakeld en stel de laagste temperatuur in.
Schakel het toestel in geen geval uit.
Anders stijgt de luchtvochtigheid in de ovenruimte. Door condensvorming
– kan er corrosie in de ovenruimte optreden.
– kunnen het bedieningspaneel, het werkblad of de inbouwkast beschadigd raken.

▶ Leg nooit aluminiumfolie op de bodem van de ovenruimte wanneer u de functies "Bovenwarmte"/"Onderwarmte"/"Intensief bakken" gebruikt.
Door de warmteophoping zou het email kunnen barsten of afspringen.
Plaats geen pannen, potten en bakplaten op de bodem van de ovenruimte.

Als u een bakplaat van een ander merk inschuift, dient u erop te letten dat de afstand tussen de onderzijde van de bakplaat en de bodem van de ovenruimte minstens 6 cm bedraagt.

▶ Giet nooit water rechtstreeks op de bakplaat, de universele plaat of in de ovenruimte zolang de oppervlakken nog heet zijn. De daardoor veroorzaakte waterdamp kan ernstige brandwonden veroorzaken. Door de temperatuurschok kan het email ook beschadigd raken.

▶ Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende worden opgewarmd.
Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood wanneer de temperatuur hoog genoeg is (> 70 °C) en lang genoeg wordt aangehouden (> 10 min.).
Wanneer u twijfelt of een gerecht voldoende verwarmd is, kies dan liever een iets langere tijd.
Het is bovendien belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld. Roer de gerechten daartoe regelmatig door of draai ze om.

▶ Enkel vaatwerk gebruiken dat gemaakt is van ovenbestendige kunststof. Ander kunststofvaatwerk smelt bij hoge temperaturen. De oven kan beschadigd worden.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Gebruik bij het inmaken geen blikken en gebruik de oven niet om blikken met voedsel te verwarmen. Er ontstaat namelijk overdruk. De blikken kunnen ontploffen. U kunt zich verwonden en er kan schade ontstaan.

▶ Schuif voorwerpen, zoals potten en pannen, niet heen en weer op de bodem van de ovenruimte. Het bodemoppervlak zou beschadigd kunnen raken.

▶ Ga niet op de geopende deur staan of zitten en plaats er geen zware voorwerpen op. Zorg ervoor dat er niets vastgeklemd raakt tussen de deur en de ovenruimte. De oven kan beschadigd raken.
De deur kan maximaal 15 kg dragen.

▶ Gebruik het toestel niet om het vertrek te verwarmen. Door de hoge temperaturen kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de omgeving in brand schieten.

Toebehoren

▶ Alleen toebehoren dat Miele uitdrukkelijk heeft goedgekeurd, mag worden gemonteerd of ingebouwd. Worden er andere onderdelen gemonteerd of ingebouwd, dan vervalt het recht op waarborg en/of productaansprakelijkheid.

▶ Gebruik alleen de speciale spijzenthermometer van Miele.
Als de spijzenthermometer aan vervanging toe is, moet u deze vervangen door een originele spijzenthermometer van Miele. Die vindt u bij uw Miele-handelaar of bij de Technische Dienst van Miele.

▶ Laat de spijzenthermometer niet in de ovenruimte liggen wanneer u de bereidingsfuncties "Grill" of "Grill klein" hebt geselecteerd.
Door de hoge temperaturen kan de kunststof smelten.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze veiligheidsrichtlijnen niet in acht werden genomen.

Uw bijdrage tot bescherming van ons milieu

Downloaded from www.vandenborre.be

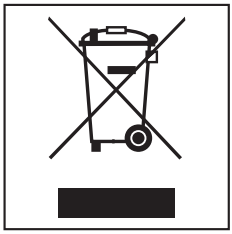
Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd materiaal gekozen, dat door het milieu wordt verdragen en opnieuw kan worden benut.

Door de verpakking weer in kringloop te brengen, wordt er grondstof gespaard en verkleint de afvalberg. Geef deze stoffen dus niet met het gewone vuilnis mee. Breng ze liever naar het dichtstbijzijnde gemeentelijk containerpark. Waar u dat vindt, komt u zeker bij uw gemeentebestuur aan de weet.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het apparaat nodig waren. Als u het apparaat bij het gewone afval doet of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Verwijder het afgedankte apparaat dan ook nooit met het gewone afval.



Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recycleren wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

– de handelaar bij wie u het kocht

of

– de firma Recupel,
telefoon 02 706 86 10,
website: www.recupel.be

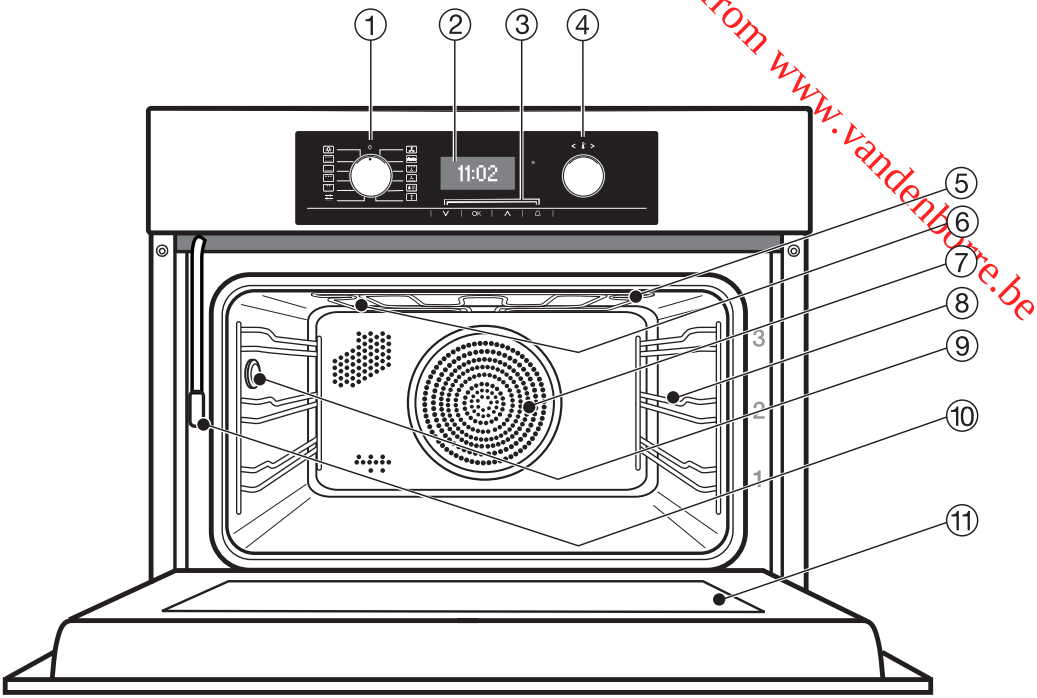
of

– uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

Downloaded from www.vandenborre.be

H 5051 B, H 5061 B



① Functiekiezer, verzinkbaar in de nulstand
② Display
③ Sensortoetsen ∨, OK, ∧, 🔔
④ Temperatuurkiezer, verzinkbaar
⑤ Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill
⑥ Openingen voor de stoomtoevoer bij "Profi"
⑦ Katalytisch geëmailleerde achterwand met aanzuigopening voor de ventilator
⑧ Steunroosters met drie inschuifniveaus
⑨ Aansluitbus voor de spijzenthermometer
⑩ Vulbuis voor het verdampingssysteem
⑪ Deur

Downloaded from www.vanenduine.be

Ovenelektronica

Met de ovenelektronica kunt u de verschillende functies gebruiken om te bakken, braden en grillen. U kunt deze ook gebruiken

- als klok.
- als kookwekker.
- voor het programmeren van de bereidingstijden (automatische uitschakeling).
- voor automatische programma's.
- voor het programmeren van eigen instellingen.

Veiligheidsvoorzieningen

Blokkering

De blokkering beveiligt de oven tegen ongewenst gebruik (zie rubriek "Instellingen - Veiligheid").

Veiligheidsuitschakeling

De veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het toestel gedurende een ongewoon lange tijd wordt gebruikt. Deze tijdsduur is afhankelijk van de geselecteerde functie.

Koelventilator

Bij elke bereiding wordt automatisch de koelventilator ingeschakeld. Hierdoor wordt de hete lucht uit de ovenruimte gemengd met koude kamerlucht en afgekoeld, voor de lucht tussen de deur en het bedieningspaneel ontsnapt.

Om te voorkomen dat er luchtvochtigheid neerslaat in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de inbouwkast, blijft de koelventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld.

Geventileerde deur

De deur bestaat uit een open systeem met glasplaten die een gedeeltelijk warmtereflecterende coating hebben. Tijdens de werking wordt koellucht door de deur gevoerd, zodat de buitenste glasplaat koel blijft.

De deur kan uit elkaar worden genomen om ze te reinigen.

Downloaded from www.vanneuborre.be

Energiebesparingsvoorzieningen

Weergave van de dagtijd

De weergave van de dagtijd is in de fabriek zo ingesteld dat de dagtijd slechts 60 seconden wordt weergegeven. Het display is donker wanneer het toestel uitgeschakeld is en de dagtijd loopt op de achtergrond verder (zie rubriek "Instellingen - Dagtijd - Weergave").
De dagtijd wordt alleen weergegeven wanneer u het toestel in- en uitschakelt.

Energiebesparende modus

De lichtsterkte van het display wordt (om energie te besparen) na een bepaalde tijd verminderd.

Dit gebeurt wanneer het toestel uitgeschakeld is en als u de oven niet verder bedient na afloop van een automatisch programma of na een bereiding met automatische uitschakeling.

Verlichting

De ovenverlichting is de fabriek zo ingesteld dat ze bij een lopend bereidingsproces na 15 seconden wordt uitgeschakeld (zie rubriek "Instellingen - Verlichting").

Deurcontactschakelaar

Als u tijdens een bereiding de toesteldeur opent, schakelt de deurcontactschakelaar automatisch de verwarmingselementen uit en afhankelijk van de gekozen bereidingsfunctie ook de heteluchtventilator. Daardoor wordt het warmteverlies in de ovenruimte verminderd als een gebraad bijv. wordt overgoten.
Tegelijkertijd gaat ook de ovenverlichting aan.

Benutting van de resterende warmte

De ovenverwarming wordt kort voor het einde van een bereiding met automatische uitschakeling of met de spijzenthermometer automatisch uitgeschakeld.

De energiebesparende functie wordt geactiveerd, waardoor de resterende warmte wordt gebruikt. De warmte in de oven is dan voldoende om de bereiding af te ronden.
Op het display verschijnt "Energiebesparende fase".

De koelventilator en, afhankelijk van de bereidingsfunctie, ook de heteluchtventilator blijven ingeschakeld.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebruikstips

Dit boekje is meegeleverd bij de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding van uw toestel. Hierin vindt u gedetailleerde informatie over de volgende onderwerpen:

- Automatische programma's
- Spijzenthermometer
- Bakken
- Braden
- Garen op lage temperatuur
- Grillen
- Ontdooien
- Inmaken
- Kant-en-klaargerechten bereiden
- Recepten voor automatische programma's

Profi

Deze functie stelt u in staat de bereiding van voedingsmiddelen als brood en vlees te optimaliseren via vochtregeling.

Bereiding met vochtregeling is beschikbaar in de automatische programma's en als afzonderlijke bereidingsfunctie ("Profi").

Receptenboekje "Profi"

In dit boekje, dat wordt meegeleverd bij de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding van uw toestel, vindt u informatie over het gebruik van automatische programma's met vochtregeling, het gebruik van de bereidingsfunctie "Profi" en recepten.

Met PerfectClean veredelde oppervlakken

De volgende onderdelen zijn met PerfectClean veredeld:

- Ovenruimte
- Steunroosters
- Bakplaat
- Universele bakplaat
- Rooster

De antiaanbakeigenschappen van deze oppervlakveredeling vermijden dat het voedsel aankoekt, zodat de oven gemakkelijker te reinigen is.

Neem de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud" in acht.

Katalytisch geëmailleerde oppervlaken

De achterwand is met donkergrijs katalytisch email bekleed, dat zichzelf bij hoge temperaturen van olie- en vetspatten reinigt.

Neem de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud" in acht.

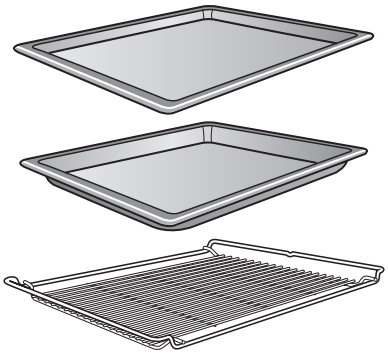
Toebehoren

Het volgende toebehoren wordt bij het toestel meegeleverd.

Ander toebehoren is verkrijgbaar bij uw Miele-handelaar of via de Service After Sales van Miele (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren").

Downloaded from www.vandenborre.be

Bakplaat, universele bakplaat en rooster met uittrekbeveiliging

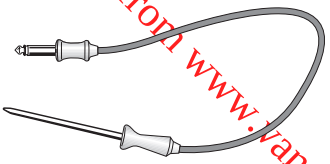


De bakplaat, de universele bakplaat en het rooster worden tussen de steunen van een inschuifniveau in de steunroosters geschoven.

De bakplaten en het rooster zijn voorzien van een uittrekbeveiliging, die voorkomt dat deze onderdelen uit de steunroosters glijden als ze slechts gedeeltelijk moeten worden uitgetrokken. Alleen door ze op te tillen kunnen de bakplaten en het rooster worden uitgenomen.

Als u een bakplaat gebruikt met daarop het rooster, wordt de bakplaat tussen de steunen van een inschuifniveau geschoven en het rooster automatisch erboven.

Spijzenthermometer

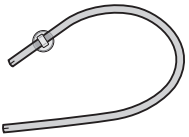


Met de spijzenthermometer kunt u de temperatuur tijdens een bereiding nauwkeurig controleren.

> Als de spijzenthermometer wordt gebruikt, kunnen de uitschuifbare FlexiClip-rails niet op inschuifniveau 4 worden geplaatst, omdat ze dan de aansluitbus afdekken.

In het boekje "Gebruikstips" vindt u meer informatie over het gebruik ervan.

Ontkalkingstabletten, kunststofslang met houder



Dit toebehoren hebt u nodig om het toestel te ontkalken.

Download

Bedieningselementen

nborre.be

Functiekiezer

Met de functiekiezer kiest u de gewenste functie.
U kunt hem naar rechts of naar links draaien.
In de nulstand kunt u hem verzinken door erop te drukken.

- "Hetelucht plus"
- "Automatic"
- "Circulatiegrill"
- "Intensief bakken"
- "Profi"
- "Ontdooien"
- "Boven-onderwarmte"
- "Onderwarmte"
- "Grill"
- "Grill klein"

"Verlichting":
Via deze stand kan de ovenverlichting afzonderlijk worden ingeschakeld. Dit is bijv. interessant om de ovenruimte te reinigen en als de deur moet worden afgenomen.

"Instellingen":
In deze stand kunnen de instellingen van het toestel worden gewijzigd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Temperatuurkiezer

Met de rechterkiezer < > kunt u de temperatuur instellen.
U kunt hem naar rechts of naar links draaien.
U kunt hem in elke stand verzinken door erop te drukken.

Sensortoetsen

Onder het display bevinden zich sensortoetsen, die reageren op het contact met uw vingers.
Elk contact wordt met een geluidssignaal bevestigd.

	Gebruik
OK	– Om selectielijsten op het display op te roepen. – Om instellingen te bevestigen.
∨	– Om omlaag te schuiven in de selectielijsten. – Om tijden en instellingen zoals helderheid en contrast lager in te stellen.
∧	– Om omhoog te schuiven in de selectielijsten. – Om tijden en instellingen zoals helderheid en contrast hoger in te stellen.
🔔	Om de kookwekker in te stellen, bijv. voor het koken van een ei.

Toetsgeluid

Het toetsgeluid is ingesteld op een gemiddeld volume. U kunt het volume van het toetsgeluid wijzigen in het menu. Raadpleeg hiertoe de rubriek "Instellingen - Volume - Toetsgeluid".

Bedieningselementen

Downloaded from www.ga...e.be

Display

Hier wordt alle informatie over de bereidingsfuncties, de temperatuur, de bereidingstijden, de automatische programma's en de instellingen weergegeven.

Afhankelijk van de stand van de functiekiezer **en/of** het feit of de sensortoets "OK" wordt aangeraakt, worden **informatievensters** of **selectielijsten** weergegeven:

Stand van de functiekiezer	Bij aanraking van de sensortoets "OK" verschijnt
0	Informatievenster
Bereidingsfunctie (behalve of Auto)	Selectielijst voor een bereiding: – Duur – Einde – Starttijd – Vochtreductie
	Selectielijst met instellingen – Taal – Kloktijd – Verlichting – Katalysator – Naloop ventilator – Opwarmfase – Voorgeprogrammeerde temperatuur – Display – Volume – Veiligheid – Temperatuurformaat – Handelaar – Fabrieksinstellingen
Auto	Selectielijst met beschikbare automatische programma's. In het boekje "Gebruikstips" vindt u meer informatie hierover.

- Blader met de sensortoets ∧ of ∨ in de selectielijst, totdat het gewenste menupunt geselecteerd is.
- Vervolgens roept u met de sensortoets "OK" uw keuze op.

Downloaded f

Naast de tekst worden ook **symbolen** weergegeven:

Symbool	Betekenis
	Duur
	Starttijd
	Einde
	Kookwekker
	Kerntemperatuur wanneer u werkt met de spijzenthermometer
	Als meer dan twee selectiemogelijkheden beschikbaar zijn, worden pijltjes weergegeven. Met de sensortoets ∧ of ∨ kunt u in de lijst bladeren.
.....	Bij het bladeren in een lijst verschijnt aan het einde een streepjeslijn. Daarna wordt weer het begin van de lijst weergegeven.
Terug	Bij bevestiging via "OK" keert het display terug naar de vorige selectielijst.
	Geeft de momenteel geselecteerde instelling weer.
	Geeft extra informatie over de bediening weer. Deze informatievensters kunt u sluiten door met "OK" te bevestigen.
	Blokkering is toegelaten. Zie rubriek "Instellingen - Veiligheid": "Aan" = bediening is vergrendeld. "Uit" = bediening is mogelijk.
	Ontkalken

Bereidingsfuncties

Downloaded from www.vandenborre.be

U kunt kiezen uit een brede waaier aan bereidingsfuncties.

Uw toestel beschikt over een:
Ⓐ Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill (onder het plafond van de ovenruimte)
Ⓑ Verwarmingselement voor onderwarmte (onder de bodem van de ovenruimte)
Ⓒ Ringverwarmingselement (achter de aanzuigopening voor de ventilator)
Ⓓ Ventilator (achter de aanzuigopening voor de ventilator)
Ⓔ Verdampingssysteem

Afhankelijk van de bereidingsfuncties worden deze onderdelen gecombineerd of afzonderlijk gebruikt. Zie informatie tussen [ ].

Bereidingsfuncties	Opmerkingen
Boven-onderwarmte [Ⓐ + Ⓑ]	– Om klassieke recepten te bakken of te braden. – Om soufflés te bereiden. – Bij de bereiding van oudere recepten stelt u voor een optimaal gebruik van uw toestel de temperatuur bij voorkeur 10 °C lager in dan de in het recept vermelde temperatuur. De bereidingstijd hoeft niet te worden gewijzigd.
Onderwarmte [Ⓑ]	– Selecteer deze bereidingsfunctie aan het einde van de bereidingstijd, als de taart/cake, het gebak of het gerecht aan de onderzijde bruiner moet worden.
Grill [Ⓐ]	– Het volledige verwarmingselement is ingeschakeld en wordt roodgloeiend om de vereiste infraroodstraling te produceren. – Voor het grillen van grotere hoeveelheden platte gerechten (bijv. steaks). – Voor het gratineren in grote vormen.
Grill klein [Ⓐ]	– Alleen het binnenste gedeelte van het verwarmingselement is ingeschakeld en wordt roodgloeiend om de vereiste infraroodstraling te produceren. – Voor het grillen van kleinere hoeveelheden platte gerechten (bijv. steaks). – Voor het gratineren in kleine vormen.

Download from www.vandenborre.be

Bereidingsfunctie	Opmerkingen
Hetelucht plus [Ⓒ + Ⓓ]	– Om te bakken en te braden. – Er kan op meerdere inschuifniveaus tegelijk een gerecht worden bereid. – De ingestelde temperatuur is lager dan bij "Boven-onderwarmte". Via de luchtstroom komt de warmte onmiddellijk bij de gerechten.
Auto **Automatic** [afhankelijk van het programma]	– De lijst met beschikbare automatische programma's wordt opgeroepen.
Braad-automaat [Ⓒ + Ⓓ]	**Deze bereidingsfunctie vindt u in de selectielijst met automatische programma's!** – Om te braden. Tijdens de aanbraadfase wordt de oven eerst op een hoge aanbraadtemperatuur (230 °C) opgewarmd. Zodra deze temperatuur bereikt is, gaat het toestel automatisch naar de ingestelde bereidingstemperatuur (doorbraadtemperatuur).
Circulatiegrill [Ⓐ + Ⓓ]	– Het verwarmingselement voor de grill en de ventilator worden afwisselend ingeschakeld. – Om dikke gerechten te grillen, bijv. rollades en kip. – De ingestelde temperatuur is lager dan bij "Grill"/"Grill klein". Via de luchtstroom komt de warmte onmiddellijk bij de gerechten.
Intensief bakken [Ⓑ + Ⓒ + Ⓓ]	– Om taarten met vochtig beleg te bakken. – Niet geschikt om plat gebak te bakken. Ook niet om te braden, want de braadfond wordt te donker.
Profi [Ⓒ + Ⓓ + Ⓔ]	– Om te bakken en te braden met vochtregeling.
Ontdooien [Ⓒ + Ⓓ]	– Om diepgevroren producten voorzichtig te ontdooien.

Downloaded from www.vandenborre.be

Basisinstellingen instellen

Zodra het toestel is aangesloten op het elektriciteitsnet, wordt het automatisch ingeschakeld.

Welkomstscherm

Eerst verschijnt een welkomstscherm. Vervolgens moet u enkele basisinstellingen instellen, die voor de ingebruikneming van het toestel nodig zijn.

Volg de instructies op het display.

Taal instellen

Stel eerst uw taal in.

- Blader met de sensortoets ∧ of ∨ in de selectielijst, totdat de gewenste taal geselecteerd (verlicht) is.
- Bevestig uw keuze met de sensortoets "OK".
  Uw keuze wordt met een vinkje ✓ gemarkeerd.

Tijdformaat

Er wordt u gevraagd het tijdformaat in te stellen. In de fabriek werd de dagtijd met een 24-uurs-formaat ingesteld.

- Blader met de sensortoets ∧ of ∨ in de selectielijst, totdat het gewenste tijdformaat geselecteerd is.
- Bevestig met "OK".

Dagtijd instellen

Stel vervolgens de dagtijd in. De uren zijn geselecteerd.

- Stel met de sensortoets ∧ of ∨ de uren in en bevestig met de sensortoets "OK".

De minuten zijn nu geselecteerd.

- Stel met de sensortoets ∧ of ∨ de minuten in en bevestig met de sensortoets "OK".

Weergave van de dagtijd

Tot slot stelt u in wanneer de dagtijd moet worden weergegeven:

– Aan
  De dagtijd wordt altijd weergegeven op het display.

– 60 seconden aan
  De dagtijd wordt na het uitschakelen nog 60 seconden weergegeven.

– Geen weergave
  Het display blijft donker.

- Selecteer met de sensortoets ∧ of ∨ de gewenste instelling en bevestig deze met de sensortoets "OK".

Uw toestel is klaar voor gebruik.

Hebt u per vergissing een taal geselecteerd die u niet begrijpt? Ga dan te werk zoals beschreven in de rubriek "Instellingen - Taal ⚑".

Downloaded from www.vanheddore.be

Toestel reinigen en voor het eerst aanzetten

Verwijder
- eventuele stickers.
- eventuele beschermfolie van het front van het toestel.

Neem de aanwijzingen in de rubriek "Reiniging en onderhoud" in acht.

Voordat u de oven gebruikt, dient u

– het **toebehoren** uit de ovenruimte te halen en te reinigen.

– het **toestel één keer leeg aan te zetten**, zodat onaangename geuren die bij het eerste gebruik kunnen ontstaan, sneller verdwijnen.

■ Voor u het toestel aanzet, dient u met een vochtige doek eventueel stof en verpakkingsresten uit de ovenruimte te verwijderen.

■ Duw de functiekiezer en de temperatuurkiezer uit.

■ Selecteer de bereidingsfunctie "Hetelucht plus".

De voorgeprogrammeerde temperatuur van 160 °C wordt weergegeven.

■ Stel de hoogste temperatuur (250 °C) in met de temperatuurkiezer.

Zodra de instelling aanvaard is, start de opwarming van de oven.

■ Verwarm de lege oven gedurende minstens één uur.

Zorg gedurende die tijd voor een goede ventilatie van de keuken. Zorg ervoor dat de geuren niet naar andere kamers trekken.

Het programma kan ook automatisch worden uitgeschakeld. Zie rubriek "Automatische uitschakeling gebruiken".

■ Wacht na het uitschakelen tot het toestel weer afgekoeld is tot kamertemperatuur.

■ Reinig de ovenruimte daarna met warm water waaraan u een zacht reinigingsmiddel hebt toegevoegd. Droog alles vervolgens af met een schone doek.

Sluit de deur pas als de ovenruimte weer droog is.

Automatische programma's

Downloaded from www.vandenborre.be

Uw toestel beschikt over talrijke automatische programma's, waarmee u telkens weer gemakkelijk optimale kookresultaten bereikt voor een waaier aan gerechten.
Selecteer gewoon het programma dat past bij het gerecht dat u wilt bereiden en volg de instructies op het display.

Als u de functie "Automatic Auto" selecteert, ziet u een overzicht van de beschikbare automatische programma's.

Op het display verschijnt een lijst:

– Braadautomaat (bereidingsfunctie)
– Garen op lage temperatuur
– Taart/cake
– Gebak
– Brood
– Gemengd brood
– Broodjes
– Pizza
– Vlees
– Gevogelte
– Vis
– Ovenschotels/gratins
– Diepvriesgerechten

■ Selecteer het gewenste menupunt.

Er wordt een lijst met mogelijkheden weergegeven.

De afzonderlijke stappen tot de start van een automatisch programma worden overzichtelijk weergegeven op het display.

Afhankelijk van het programma worden instructies weergegeven over

– de braad- of bakvorm.
– het inschuifniveau.
– het gebruik van de spijzenthermometer.
– de benodigde hoeveelheid water bij programma's met vochtregeling.
– de bereidingstijd.

Volg de instructies.

In het boekje "Gebruikstips" en in het receptenboekje "Profi" vindt u meer informatie over de automatische programma's en een selectie recepten.

Downloaded from www.vandenborre.be

U schakelt het toestel in, selecteert een bereidingsfunctie, stelt een temperatuur in en schakelt het toestel uit na afloop van de bereiding.

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Selecteer de gewenste bereidingsfunctie (bijv. "Hetelucht plus ").

Op het display ziet u:
– de geselecteerde bereidingsfunctie, "Hetelucht plus".
– de voorgeprogrammeerde temperatuur, "160".

- Wijzig indien gewenst met de temperatuurkiezer de weergegeven temperatuur binnen het opgegeven bereik.

De verwarming en de koelventilator worden ingeschakeld.

De ovenverlichting gaat na 15 seconden uit. U kunt ook instellen dat ze ingeschakeld blijft. Raadpleeg hiertoe de rubriek "Instellingen - Verlichting".

Op het display kunt u het verloop van de bereiding volgen.

Naast de bereidingsfunctie en de temperatuur wordt ook "Opwarmfase" weergegeven totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt,

– verdwijnt de melding "Opwarmfase".

– weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie de rubriek "Instellingen - Volume - Geluidssignalen").

Als u tijdens een bereiding de sensortoets "OK" aanraakt, worden de menupunten "Duur", "Starttijd", "Einde" en "Vochtigheid verminderen" weergegeven.

- Draai de functiekiezer na de bereiding op "0" en neem het gerecht uit de ovenruimte.

De koelventilator blijft nog even ingeschakeld, zodat er geen luchtvochtigheid kan neerslaan in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of op de inbouwkast.

De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de temperatuur in de ovenruimte tot onder een bepaald niveau gedaald is.

Deze fabrieksinstelling kunt u wijzigen. Zie rubriek "Instellingen - Naloop ventilator".

Downloaded from www.vanderveken.be

In plaats van te kiezen voor eenvoudige handmatige bediening kunt u opteren voor uitgebreide bediening. U kunt instellen wanneer het toestel moet worden uitgeschakeld. Bovendien kunt u de opwarmfase en de vochtigheid in de oven regelen.

Een bereidingsfunctie selecteren

■ Selecteer de bereidingsfunctie.

De bereidingsfunctie en de voorgeprogrammeerde temperatuur worden weergegeven.

■ Raak de sensortoets "OK" aan.

U ziet verschillende menupunten:

– Duur
– Starttijd
– Einde
– Vochtigheid verminderen
– Kerntemp.
(Kerntemperatuur. Dit menupunt verschijnt als de spijzenthermometer wordt gebruikt. Zie de rubriek "Spijzenthermometer" in het boekje "Gebruikstips").

Een temperatuur kiezen

Voorgeprogrammeerde temperatuur

Zodra een bereidingsfunctie is opgeroepen, wordt de bijhorende **voorgeprogrammeerde temperatuur** weergegeven.

Bereidingsfunctie	Voorgeprogrammeerde temperatuur
Hetelucht plus	160 °C
Intensief bakken	170 °C
Boven-onderwarmte	180 °C
Onderwarmte	190 °C
Circulatiegrill	200 °C
Grill	240 °C
Grill klein	240 °C
Ontdooien	25 °C
Braadautomaat*	160 °C
Profi	160 °C

* Aanbraadtemperatuur ca. 230 °C, doorbraadtemperatuur 160 °C

Temperatuur wijzigen

Als de voorgeprogrammeerde temperatuur niet overeenstemt met die in uw recept, kunt u met de temperatuurkiezer de temperatuur wijzigen.
Wanneer u de temperatuurkiezer draait, wordt het bereik weergegeven waarbinnen u de temperatuur kunt wijzigen. U kunt de temperatuur in stappen van 5° wijzigen.
U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur ook permanent aan uw persoonlijke kookgewoonten aanpassen. Zie daartoe de rubriek "Instellingen - Voorgeprogrammeerde temperaturen".

Downloaded from www.vandenborre.be

Opwarmfase

Zolang de ingestelde temperatuur niet bereikt is, wordt de melding "Opwarmfase" weergegeven.

Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt,

– verdwijnt de melding "Opwarmfase".

– weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie de rubriek "Instellingen - Volume - Geluidssignalen").

Voor de bereidingsfuncties "Hetelucht plus", "Boven-onderwarmte" en "Braadautomaat" is in de fabriek ingesteld dat alle verwarmingselementen en de ventilator tegelijkertijd worden ingeschakeld tijdens de opwarmfase om zo de gewenste temperatuur zo snel mogelijk te bereiken.

U kunt deze instelling wijzigen (zie rubriek "Instellingen - Opwarmfase").

Ovenruimte voorverwarmen

De meeste gerechten kunt u direct in de koude ovenruimte plaatsen om zo ook de warmte tijdens de opwarmfase te gebruiken.

Slechts in enkele gevallen dient u de ovenruimte voor te verwarmen.

Bij **"Hetelucht Plus"** om
– donker brooddeeg.
– rosbief en filets te braden.

Bij **"Boven-onderwarmte"** om
– taart en gebak met een korte baktijd (tot ca. 30 minuten) te bakken.
– delicaat deeg (biscuit) te bakken.
– donker brooddeeg.
– rosbief en filets te braden.

Bij het bakken van pizza's of delicate deegsoorten (biscuit, gebakjes) dient u de instelling voor de opwarmfase te wijzigen van "Snel" in "Normaal". Raadpleeg hiertoe de rubriek "Instellingen - Opwarmfase". Dergelijk voedsel zou anders bovenaan te snel bruin worden.

Ga als volgt te werk om voor te verwarmen:

■ Selecteer een bereidingsfunctie en stel een temperatuur in.

■ Wacht totdat de opwarmfase achter de rug is.

■ Plaats vervolgens het gerecht in de ovenruimte.

Downloaded from www.vandenborre.be

Duur/starttijd/einde (automatische uitschakeling)

Als u de duur, de starttijd of het einde instelt, kunnen bereidingen automatisch worden uitgeschakeld of in- en uitgeschakeld.

– **Duur**
Hier stelt u de tijd in die voor de bereiding van het gerecht vereist is. Zodra die tijd verstreken is, wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
De maximale duur die u kunt instellen, is 9 uur 59 minuten.

"Duur" kan niet worden ingesteld wanneer de spijzenthermometer wordt gebruikt. In dit geval is de duur van de bereiding afhankelijk van het tijdstip waarop de kerntemperatuur wordt bereikt.

– **Starttijd**
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding moet starten. De ovenverwarming wordt op dat tijdstip automatisch ingeschakeld.

"Starttijd" kan alleen in combinatie met "Duur" of "Einde" worden gebruikt, tenzij de spijzenthermometer wordt gebruikt.

– **Einde**
Hiermee bepaalt u het tijdstip waarop de bereiding ten einde moet zijn. De ovenverwarming wordt op dat tijdstip automatisch uitgeschakeld.

"Einde" kan niet worden ingesteld wanneer de spijzenthermometer wordt gebruikt. In dit geval is het einde van de bereiding afhankelijk van het tijdstip waarop de kerntemperatuur wordt bereikt.

Tijden instellen

- Selecteer een bereidingsfunctie en stel een temperatuur in.
- Raak de sensortoets "OK" aan.
- Blader met de sensortoets ∧ of ∨ door het menu, totdat het gewenste menupunt ("Duur", "Starttijd" of "Einde") is geselecteerd.
- Raak de sensortoets "OK" aan.

Op het display ziet u bij het selecteren van

– "Duur": 0 : 00 uur : min.

– "Starttijd": - - : - -

– "Einde": - - : - -

De uren (waarde voor de dubbele punt) zijn verlicht.

- Stel eerst de uren in met de sensortoets ∧ of ∨ en bevestig met de sensortoets "OK".

Nu worden de minuten verlicht.

- Stel de minuten in met de sensortoets ∧ of ∨ en bevestig met de sensortoets "OK".

Als u geen duur hebt ingesteld en direct "Starttijd" of "Einde" selecteert, wordt bij de eerste aanraking van
- de sensortoets ∧ één uur opgeteld bij de dagtijd
- de sensortoets ∨ één uur afgetrokken van de dagtijd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Automatische uitschakeling gebruiken

Om een **bereiding automatisch te laten uitschakelen** selecteert u "Duur" of "Einde" en stelt u de gewenste tijd in.

Voorbeeld:
Het is 11.45 uur. Uw gerecht moet 30 minuten in de oven en u wilt dat het klaar is om 12.15 uur .

Selecteer "Duur" en stel 0:30 uur in of selecteer "Einde" en stel 12:15 in.

Na het verstrijken van deze duur of zodra het zo laat is is de bereiding ten einde.

Automatische uitschakeling in combinatie met startuitstel gebruiken

Vooral voor het braden is automatisch in- en uitschakelen ideaal.
Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang vooraf programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.

Om een **bereiding automatisch te laten in- en uitschakelen**, kunt u op verschillende manier de tijden instellen:
– "Duur" en "Einde"
– "Starttijd" en "Duur"
– "Einde" en "Starttijd"

Voorbeeld:
Het is 11.30 uur. Uw gerecht moet 30 minuten in de oven en u wilt dat het klaar is om 12.30 uur.

Selecteer "Duur" en stel 0:30 uur in.

Selecteer vervolgens "Einde" en stel 12:30 uur in.

"Starttijd" wordt automatisch berekend. Op het display verschijnt "Start (om) 12:00".

Zodra het zo laat is, wordt de bereiding gestart.

Downloaded from www.vanderborre.be

Verloop van een bereiding met automatische uitschakeling

Tot de start
- worden de bereidingsfunctie en de ingestelde temperatuur weergegeven.
- wordt "Start (om)" in combinatie met de starttijd weergegeven.

Na de start
- kunt u de opwarmfase volgen op het display totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Zodra deze temperatuur is bereikt, weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie de rubriek "Instellingen - Volume - Geluidssignalen").

Na de opwarmfase
- wordt de resterende "Resttijd" weergegeven.
- kunt u het verloop van de bereiding volgen.

Kort voor het einde
- wordt de ovenverwarming uitgeschakeld.
- wordt de resterende warmte ge**bruikt**. De warmte in de oven is dan voldoende om de bereiding af te ronden.
- wordt "Resterende warmte" weergegeven.
- blijven de koelventilator en, afhankelijk van de bereidingsfunctie, ook de heteluchtventilator ingeschakeld.

Wanneer de bereiding ten einde is
- wordt afhankelijk van de bereidingsfunctie de heteluchtventilator uitgeschakeld.
- verschijnt "Programma afgerond".
- weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie de rubriek "Instellingen - Volume - Geluidssignalen").

Na het einde
- blijft de koelventilator ingeschakeld, zodat er geen luchtvochtigheid kan neerslaan in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of op de inbouwkast.
  De ventilator wordt temperatuurgestuurd uitgeschakeld. Deze fabrieksinstelling kunt u wijzigen. Meer informatie hierover vindt u in de rubriek "Instellingen - Naloop ventilator".
- wordt de oven (om energie te besparen) na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld als u de oven niet verder bedient.
  Deze tijd is afhankelijk van de geselecteerde instellingen (bereidingsfunctie, temperatuur en duur).

Ingestelde bereidingstijden wijzigen of wissen

- Raak de sensortoets "OK" aan.
- Selecteer "Duur" met de sensortoets "OK".
- Zet met de sensortoets ∨ de tijd op "-:- -".

In geval van een stroomonderbreking worden alle ingestelde waarden gewist.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vochtigheid verminderen

Deze functie is interessant om vochtige gerechten te bereiden die knapperig moeten zijn aan de buitenkant (bijv. diepvriesfrieten of -kroketten, of gebraad met een korst).

Ook voor taarten met vochtig beleg (bijv. pruimen- of appeltaarten) is deze functie geschikt.

De functie "Vochtigheid verminderen" kan bij elke bereidingsfunctie worden gebruikt.

De functie "Vochtigheid verminderen" moet voor elke bereiding afzonderlijk worden geactiveerd.
De functie werkt het best als u ze aan het begin van een bereiding activeert.

- Plaats het gerecht in de ovenruimte.
- Selecteer een bereidingsfunctie en stel een temperatuur in.
- Raak de sensortoets "OK" aan.

De lijst wordt weergegeven.

- Selecteer "Vochtigheid verminderen" met de sensortoets ∧ of ∨ en roep het op met de sensortoets "OK".
- Selecteer "Aan" met de sensortoets ∧ of ∨ en bevestig met de sensortoets "OK".

Profi

Downloaded from www.vandenborre.be

Met de functie "Profi" worden gerechten bereid met vochtregeling. Hiertoe beschikt uw toestel over een verdampingssysteem.

Bij "Profi" zuigt het verdampingssysteem water op via een vulbuisje. Dit buisje bevindt zich linksonder van het bedieningspaneel. Het water wordt tijdens de bereiding als stoom in de ovenruimte verspreid.
De openingen voor de stoomtoevoer bevinden zich in de linkerbovenhoek achteraan.

⚠ Gebruik alleen water voor bereidingen met vochtregeling!
Als u andere vloeistoffen gebruikt, zal het toestel beschadigd raken.

Bij het bakken, braden of garen met "Profi" garanderen de optimale stoomtoevoer en luchtcirculatie een gelijkmatige gaarheid en bruining.
Resultaat? Heerlijk ruikend, luchtig brood met een glanzende, knapperige korst; broodjes en croissants alsof ze van de bakker komen; mals en sappig vlees met een mooi bruin korstje; perfect bereide ovenschotels; overheerlijke soufflés en nog veel meer.

In het boekje "Profi" vindt u voorbeeldrecepten en meer informatie.

Bereiden met vochtregeling is niet geschikt voor deegsoorten die zeer veel vocht bevatten (bijv. meringue en soezendeeg). In deze gevallen moet tijdens het bakken een droogfase worden ingelast.

Om gerechten te bereiden met vochtregeling kunt u automatische programma's gebruiken of de speciaal daarvoor ontwikkelde bereidingsfunctie "Profi".

Voordat u een automatisch programma met vochtregeling of de bereidingsfunctie "Profi" voor het eerst gebruikt, moet u het verdampingssysteem laten doorspoelen. Laat het lege toestel hiertoe 1 keer gedurende ca. 30 minuten werken met de volgende instellingen: "Profi - 160 °C - Automatische stoomstoot".

Automatische programma's

Bij de automatische programma's met vochtregeling worden de optimale temperatuurinstellingen en klimaatomstandigheden automatisch ingesteld, alsook de optimale duur.

Aan het begin van de bereiding wordt u gevraagd een bepaalde hoeveelheid water klaar te zetten en die te laten opzuigen.
De gevraagde hoeveelheid water is hoger dan de hoeveelheid die daadwerkelijk nodig is. Hierdoor blijft er wat water in de recipiënt over.
Het aantal stoomstoten en het tijdstip ervan worden geregeld door het programma.

Downloaded from www.vanenborre.be

Bereidingsfunctie "Profi"

Voor de bereidingsfunctie "Profi" moet u de temperatuur (minstens 130 °C) en het aantal stoomstoten instellen.

Daarnaast kan de bereidingstijd worden geprogrammeerd of kan de spijzenthermometer worden gebruikt.

Aantal stoomstoten en tijdstip van de stoomstoten

Het aantal stoomstoten en het tijdstip ervan is afhankelijk van het voedingsmiddel:

– **Gistdeeg** zal beter rijzen met stoomstoten aan het begin van de bereiding.

– **Brood en broodjes** rijzen beter met toevoeging van vocht aan het begin van de bereiding. De korst krijgt een mooie glans als er op het einde van de bereiding nog een stoomstoot is.

– Bij het **braden van vetrijk vlees** zorgt de toevoeging van vocht ervoor dat het vet beter uitbraadt. Het vocht wordt toegevoegd aan het begin van de bereiding.

Gebruik de voorbeeldrecepten in het boekje "Profi" als houvast.

Als u de bereidingsfunctie "Profi" selecteert, moet u het aantal stoomstoten instellen. U hebt de keuze uit:

- Automatisch
  Hier moet een bepaalde hoeveelheid water voor één stoomstoot worden klaargezet. Het toestel activeert de stoomstoot automatisch na de opwarmfase.
  De stoomstoot duurt ongeveer 5 minuten.
- 1 stoomstoot
- 2 stoomstoten
- 3 stoomstoten
  Ook hier moet afhankelijk van het aantal stoomstoten een bepaalde hoeveelheid water worden klaargezet.
  De stoomstoten kunnen ten vroegste na de opwarmfase worden geactiveerd.
  Een stoomstoot duurt ongeveer 5 minuten.
  Het is aangewezen de kookwekker te gebruiken om u eraan te herinneren de stoomstoten op het gewenste tijdstip te activeren.

Het is normaal dat tijdens een stoomstoot vocht neerslaat op de binnenste glasplaat van de deur. Deze neerslag verdampt tijdens de bereiding.

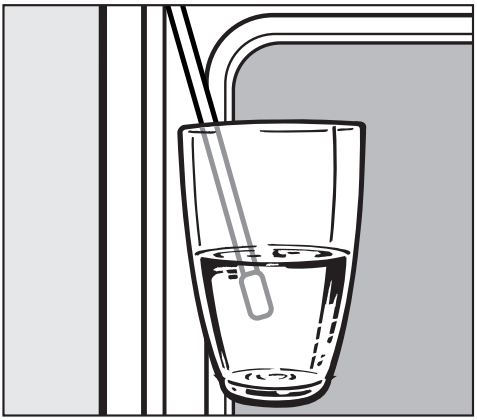
Downloaded from www.vandenborre.be

"Profi" gebruiken

- Bereid het voedsel voor en plaats het in de oven.
- Selecteer "Profi".

"Profi" (verlicht) en "Ontkalken" worden weergegeven.

- Raak de sensortoets "OK" aan.
- Selecteer voor de stoomtoevoer "Automatisch" of stel het aantal stoomstoten handmatig in.
- Raak de sensortoets "OK" aan.
- Kies de temperatuur.
- Zet de gevraagde hoeveelheid water klaar.
  Automatisch:
  1 stoomstoot: ca. 100 ml
  2 stoomstoten: ca. 150 ml
  3 stoomstoten: ca. 250 ml
- Klap het vulbuisje linksonder van het bedieningspaneel uit.



- Hou de recipiënt met de gevraagde hoeveelheid water onder het vulbuisje en start het opzuigproces via "OK".

De benodigde hoeveelheid water wordt opgezogen. Via de balk met segmenten kunt u de voortgang van het proces volgen.

De gevraagde hoeveelheid water is hoger dan de hoeveelheid die daadwerkelijk nodig is. Hierdoor blijft er wat water in de recipiënt over.

Wanneer u de deur sluit, maakt de pomp nogmaals even lawaai.

– Automatische stoomstoot

- Na de opwarmfase wordt de stoomstoot automatisch geactiveerd en verdampt het water in de ovenruimte.

Na de stoomtoevoer laat u het voedsel gaar worden.

– Handmatig geactiveerde stoomstoten

Wanneer na de opwarmfase "Stoomstoot" wordt weergegeven op het display, kunnen de stoomstoten op de in het recept vermelde tijdstippen worden geactiveerd.
Gebruik de kookwekker om u eraan te herinneren.

Ga als volgt te werk op het gewenste tijdstip:

- Raak de sensortoets "OK" aan.

Het water verdampt in de ovenruimte.

Wilt u meer stoomstoten, ga dan op dezelfde manier te werk.

Na de stoomtoevoer laat u het voedsel gaar worden.

Downloaded from www.vanendorre.be

Resterend water verdampen

Bevindt zich op het einde van een bereiding of bij het afbreken ervan nog water in het verdampingssysteem, dan wordt u gevraagd dit resterende water te laten verdampen.

Wanneer u de functiekiezer op "0" draait, verschijnt de instructie dat u de bereidingsfunctie "Profi" moet selecteren om het resterende water te laten verdampen.
Bevestig de instructie met "OK".
Deze instructie verschijnt telkens als u de functiekiezer na een bereiding op "0" draait en het resterende water nog niet is verdampt.

De instructie "Resterend water verdampen" verschijnt ook
– wanneer u de bereidingsfunctie "Profi" selecteert.
– wanneer u een automatisch programma met vochtregeling selecteert.

U kunt de automatische verdamping van het resterende water starten of afbreken.

We raden aan de verdamping van het resterende water meteen te starten, zodat bij de volgende bereiding uitsluitend vers water wordt gebruikt voor de stoomtoevoer.

Verloop van de verdamping van het resterende water

Bij de verdamping van het resterende water wordt het toestel verwarmd tot ca. 150 °C en wordt het resterende water in de ovenruimte verdampt.
De duur van de verdamping van het resterende water kan tot 30 minuten duren.

Tijdens de verdamping van het resterende water slaat vochtigheid neer in de ovenruimte en op de deur. Verwijder deze vochtigheid nadat de ovenruimte is afgekoeld.

Verdamping van het resterende water meteen starten

■ Selecteer "Profi".

■ Bevestig de instructie "Resterend water verdampen" met de sensortoets "OK".

De verdamping van het resterende water start onmiddellijk.
Op het display wordt de resttijd bij benadering weergegeven.

Nadat het resterende water is verdampt, wordt de bereidingsfunctie "Profi" weergegeven.

■ Draai de functiekiezer op "0".

Downloaded from www.vandenborre.be

Verdamping van het resterende water afbreken

Als u de bereidingsfunctie "Profi" of een automatisch programma met vochtregeling selecteert, verschijnt de instructie "Resterend water verdampen".

- Raak de sensortoets ∧ of ∨ minstens 3 seconden aan.

De verdamping van het resterende water wordt afgebroken.

- Vervolgens kunt u de bereiding starten.

We raden aan de instructie voor de verdamping van het resterende water niet te vaak af te breken, omdat het verdampingssysteem in het slechtste geval kan overlopen in de ovenruimte wanneer er opnieuw water wordt opgezogen.

Ontkalken

Afhankelijk van het aantal bereidingen met vochtregeling en de opgezogen hoeveelheid water moet het toestel vroeger of later worden ontkalkt. U wordt hieraan herinnerd op het display.

Het verdampingssysteem moet afhankelijk van de waterhardheid regelmatig worden ontkalkt.

U kunt het ontkalkingsprogramma op elk willekeurig moment starten door achtereenvolgens de bereidingsfunctie "Profi" en het menupunt "Ontkalken" te selecteren.

Als u dit vereiste ontkalkingsprogramma niet uitvoert, kunt u het toestel niet gebruiken.

Meer informatie over het ontkalkingsprogramma vindt u in de rubriek "Reiniging en onderhoud".

Downloaded from www.vandenborre.be

De kookwekker kunt u onder andere gebruiken als u iets buiten de oven bereidt, bijvoorbeeld als u eieren kookt.

U kunt een kookwekkertijd van maximaal 9 uur 59 minuten instellen.

Als u tijden voor een bereiding hebt ingesteld, kunt u nog steeds een kookwekkertijd instellen, bijv. om u eraan te herinneren dat u na een deel van de bereidingstijd kruiden moet toevoegen of het gerecht moet overgieten.

Tip voor de bereidingsfunctie "Pro - fi [icon]":
Gebruik de kookwekker om u eraan te herinneren wanneer u handmatig de stoomstoten moet activeren.

Kookwekkertijd instellen

- Raak de sensortoets 🔔 aan.
- Op het display verschijnt "0 : 00 : 00 uur : min. : sec.".

De uren zijn geselecteerd.

- Stel eerst de uren in met de sensortoets ∧ of ∨ en bevestig met de sensortoets "OK".

Nu worden de minuten verlicht.

- Stel de minuten in met de sensortoets ∧ of ∨ en bevestig met de sensortoets "OK".

Nu worden de seconden verlicht.

- Stel de seconden in met de sensortoets ∧ of ∨ en bevestig met de sensortoets "OK".

U kunt de aflopende kookwekkertijd volgen op het display.

Na afloop van de kookwekkertijd

– knippert het symbool 🔔,
– weerklinkt een geluidssignaal, als deze functie actief is (zie de rubriek "Instellingen - Volume - Geluidssignalen").
– verspringt de tijd naar boven.

- Raak om af te sluiten de sensortoets 🔔 aan.

Kookwekkertijd wijzigen

- Raak de sensortoets 🔔 aan.
- Stel de kookwekkertijd met de sensortoets ∨ op "- : - - : - -" en stel per blok een nieuwe tijd in. Elk blok moet met "OK" worden bevestigd.

Kookwekkertijd wissen

- Raak de sensortoets 🔔 aan.
- Stel de kookwekkertijd met de sensortoets ∨ in op "- : - - : - -".
- Raak de sensortoets "OK" aan.

Instellingen

Downloaded from www.vandenborre.be

In de fabriek zijn bepaalde instellingen van uw toestel vooraf geprogrammeerd.

> Instellingen kunnen alleen worden gewijzigd als er geen bereidingsproces bezig is.

Ga als volgt te werk om deze te wijzigen:

■ Selecteer "Instellingen".

De lijst wordt weergegeven.

– Taal
– Dagtijd
– Verlichting
– Katalysator
– Naloop ventilator
– Opwarmfase
– Voorgeprogrammeerde temperaturen
– Display
– Volume
– Veiligheid
– Temperatuurformaat
– Handelaar
– Fabrieksinstellingen

■ Selecteer met de sensortoets ∧ of ∨ de instelling die u wilt wijzigen en bevestig met "OK".

■ Selecteer met de sensortoets ∧ of ∨ de optie die u wilt instellen en bevestig uw keuze met de sensortoets "OK".

De momenteel ingestelde optie is gemarkeerd met het vinkje ✓.

Als u na het oproepen van een instelling binnen de ca. 15 seconden niets selecteert, keert het display terug naar de selectielijst "Instellingen".

Taal

U kunt uw eigen taal instellen voor het display.

Na het instellen en bevestigen verschijnt op het display onmiddellijk de gewenste taal.

> Hebt u per vergissing een taal gekozen die u niet begrijpt? Zoek dan het symbool om weer naar het submenu "Taal" te gaan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Dagtijd

U hebt de keuze uit:
– Weergave
– Tijdformaat
– Instellen

Na een stroomonderbreking verschijnt opnieuw de actuele dagtijd. Het toestel bewaart deze informatie gedurende ca. 200 uur. Daarna wordt, zoals bij de eerste ingebruikneming, "*0:00*" weergegeven.

Weergave

U kunt instellen of de dagtijd moet worden weergegeven wanneer het toestel uitgeschakeld is:

– **Aan**
De dagtijd wordt altijd weergegeven.

– **60 seconden aan**
(fabrieksinstelling)
De dagtijd wordt slechts 60 seconden weergegeven wanneer u een sensortoets (∧, ∨, "OK") aanraakt.

– **Geen weergave**
Het display is donker en de dagtijd loopt op de achtergrond verder.
Als u de dagtijd wilt zien, moet u een van de twee andere opties selecteren.

Tijdformaat

U kunt het tijdformaat van de dagtijd selecteren:

– **12 uur**
weergave in het 12-uurs-formaat

– **24 uur**
(fabrieksinstelling)
weergave in het 24-uurs-formaat

Instellen

De dagtijd kan enkel worden ingesteld als er geen bereiding bezig is.

De uren zijn geselecteerd.

■ Stel met de sensortoets ∧ of ∨ de uren in en bevestig de instelling met de sensortoets "OK".

Nu worden de minuten geselecteerd.

■ Stel met de sensortoets ∧ of ∨ de minuten in en bevestig de instelling met de sensortoets "OK".

Downloaded from www.vandenborre.be

Verlichting

– **Aan**
De ovenruimte blijft tijdens de hele bereiding verlicht.

– **15 seconden aan**
(fabrieksinstelling)
De ovenverlichting wordt tijdens een bereiding na 15 seconden uitgeschakeld.
Deze wordt 15 seconden ingeschakeld wanneer u een sensortoets (∧, ∨, "OK") aanraakt.

Katalysator

– **Aan**
(fabrieksinstelling)
De katalysator is altijd ingeschakeld.

– **Een keer uit**
De katalysator is uitgeschakeld tijdens de volgende bereiding.

Naloop ventilator

Na een bereiding blijft de koelventilator ingeschakeld, zodat er geen luchtvochtigheid kan neerslaan in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of op de inbouwkast.

– **Temperatuurgestuurd**
(fabrieksinstelling)
De koelventilator wordt uitgeschakeld wanneer de oventemperatuur lager is dan ca. 70 °C.

– **Tijdgestuurd**
De koelventilator wordt uitgeschakeld na ca. 25 minuten.

In de ovenruimte mogen geen gerechten worden warmgehouden wanneer de ventilator tijdgestuurd wordt uitgeschakeld.
De luchtvochtigheid zou stijgen, waardoor het bedieningspaneel zou beslaan, er druppels zouden worden gevormd onder het werkblad en het front zou beslaan.

Door condenswater kan
- de ombouwkast/het werkblad beschadigd raken.
- er corrosie in het toestel ontstaan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Opwarmfase

De opwarmfase van de bereidingsfuncties "Hetelucht plus", "Boven-onderwarmte" en "Braadautomaat" kan altijd worden gewijzigd.

– **Snel**
(fabrieksinstelling)
Alle verwarmingselementen worden ingeschakeld. Zo wordt zo snel mogelijk de gewenste temperatuur bereikt.

– **Normaal**
Alleen de verwarmingselementen van de geselecteerde bereidingsfunctie worden ingeschakeld.

Voorgeprogrammeerde temperaturen

Het is zinvol de voorgeprogrammeerde temperaturen te wijzigen als u vaak met afwijkende temperaturen werkt.

Alle bereidingsfuncties waarvoor de voorgeprogrammeerde temperaturen kunnen worden gewijzigd worden weergegeven.

Als u een bereidingsfunctie selecteert, wordt de voorgeprogrammeerde temperatuur verlicht weergegeven. Tegelijkertijd wordt het bereik weergegeven waarbinnen u deze met de temperatuurkiezer kunt wijzigen.

Display

Contrast

Het contrast wordt via een balk met 7 segmenten weergegeven. Eén segment is gevuld.

Fabrieksinstelling:

Selecteer de gewenste instelling door het gevulde segment naar rechts of links te verschuiven met de sensortoets ∨ of ∧.

Lichtsterkte

De lichtsterkte wordt via een balk met 7 segmenten weergegeven. Eén segment is gevuld.

Fabrieksinstelling:

Selecteer de gewenste instelling door het gevulde segment naar rechts of links te verschuiven met de sensortoets ∨ of ∧.

Volume

Geluidssignalen

Het volume wordt via een balk met 7 segmenten weergegeven. Eén segment is gevuld.

Fabrieksinstelling:

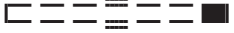
Selecteer de gewenste instelling door het gevulde segment naar rechts of links te verschuiven met de sensortoets ∨ of ∧.

Als er geen enkel segment gevuld is, zijn alle geluidssignalen uitgeschakeld.

Downloaded from www.vandenborre.be

Toetsgeluid

Het toetsgeluid wordt via een balk met 7 segmenten weergegeven. Eén segment is gevuld.

Fabrieksinstelling: 

Selecteer de gewenste instelling door het gevulde segment naar rechts of links te verschuiven met de sensortoets ∨ of ∧.

Als er geen enkel segment gevuld is, is het toetsgeluid uitgeschakeld.

Frequentie

De frequentie van de geluidssignalen kan worden gewijzigd. Afhankelijk van de inbouwsituatie kunt u zo ervoor zorgen dat de geluidssignalen beter hoorbaar zijn.

De frequentie wordt via een balk met 15 segmenten weergegeven. Eén segment is gevuld. Elk segment staat voor een andere frequentie.

Fabrieksinstelling:

Selecteer de gewenste instelling door het gevulde segment naar rechts of links te verschuiven met de sensortoets ∧ of ∨.

Als alleen het segment helemaal links is gevuld (fabrieksinstelling), weerklinkt na een bepaalde tijd 4 keer een kort signaal. Dit wordt om de ca. 15 seconden herhaald.
Als een ander segment is gevuld, weerklinkt na een bepaalde tijd een lang signaal volgens de ingestelde frequentie. Dit wordt gedurende ca. 5 minuten herhaald.

Veiligheid

Blokkering

Met de blokkering voorkomt u dat er per ongeluk functies worden geactiveerd.

– **Uit**
(fabrieksinstelling)
Het toestel is ontgrendeld en bediening is mogelijk.

– **Aan**
Het toestel wordt vergrendeld en de bediening is geblokkeerd.
Als het toestel is uitgeschakeld, wordt weergegeven op het display.

De kookwekker kan wel nog verder worden gebruikt.

De blokkering blijft ook na een stroomstoring actief.

Blokkering voor één bereiding uitschakelen

■ Selecteer een bereidingsfunctie.

Op het display verschijnt een melding over de blokkering.

■ Raak de sensortoets "OK" 3 seconden aan.

De melding verdwijnt en de oven wordt ingeschakeld.

Downloaded from www.vanenborre.be

Temperatuurformaat

– **°C**
(fabrieksinstelling)

– **°F**

Handelaar

Met dit menupunt kan de handelaar het toestel zonder verwarming presenteren. Voor privégebruik is deze instelling overbodig.

– **Uit**
(fabrieksinstelling)

– **Demo-functie**
Volg de instructies op het display om de demo-functie in te schakelen.

Demo-functie uitschakelen

Hebt u per ongeluk de demo-functie ingeschakeld, dan kunt u deze als volgt weer uitschakelen:

- Selecteer "Instellingen".
- Selecteer "Handelaar" en bevestig met "OK".
- Selecteer "Uit" en bevestig met "OK".
- Raak de sensortoets "OK" 4 seconden aan.
- Bevestig de instructie met "OK".

Fabrieksinstellingen

– **Alle instellingen**
Alle gewijzigde toestelinstellingen worden weer op de fabrieksinstellingen ingesteld.

– **Voorgeprogrammeerde temperaturen**
Enkel de gewijzigde voorgeprogrammeerde temperaturen worden teruggezet op de fabrieksinstellingen.

Downloaded f

Gegevens voor testinstellingen

Controlegerechten volgens EN 60350

Gerecht	Bakplaat, vorm	Bereidingsfunctie	Inschuifniveau (van onderen af)	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Toestel voorverwarmen
Spritsgebak (8.4.1)	1 bakplaat	"Hetelucht plus"	2	140 [2]	30-50	nee
	2 bakplaten [1]	"Hetelucht plus"	1, 2	140 [2]	30-50	nee
	1 bakplaat	"Boven-onderwarmte"	2	160 [2]	15-33	ja
Kleine cakes (8.4.2)	1 bakplaat	"Hetelucht plus"	2	150 [2]	28-40	nee
	2 bakplaten	"Hetelucht plus"	1, 2	150 [2]	28-40	nee
	1 bakplaat	"Boven-onderwarmte"	2	160 [2]	23-35	ja
Waterbiscuittaart (8.5.1)	Springvorm Ø 26 cm	"Hetelucht plus"	2	170 [2]	30-40	nee
	Springvorm Ø 26 cm	"Boven-onderwarmte"	2	180 [2]	20-30	ja
Afgedekte appeltaart (8.5.2)	Springvorm Ø 20 cm	"Hetelucht plus"	2	170 [2]	80-105	nee
	Springvorm Ø 20 cm	"Boven-onderwarmte"	2	180 [2]	75-90	nee
Toast bruineren (9.1)	Rooster	"Grill"	2	275	5-8	nee
Grillen van steaks (9.2)	Rooster op universele plaat	"Grill"	2	275	1e kant: 10-15 2e kant: 5-10	ja, 5 minuten

1) Haal de bakplaat uit de oven, zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de baktijd nog niet verstreken is.
2) Tijdens de opwarmfase geen snelopwarming gebruiken; zie rubriek "Instellingen - Opwarmfase - Normaal".

Energie-efficiëntieklasse volgens EN 50304

Voor de toestellen werd overeenkomstig EN 50304 de energie-efficiëntieklasse **A** vastgesteld.
De meetgegevens hebben betrekking op de bereidingsfunctie "Hetelucht plus". De katalysator moet uitgeschakeld zijn tijdens de test; zie rubriek "Instellingen - Katalysator - Een keer uit".

Download d.d. van www.vandenborre.be

⚠ Gebruik in geen geval een stoomreiniger om het toestel te reinigen.
De stoom kan op stroomvoerende onderdelen terechtkomen en een kortsluiting veroorzaken.

Voorzijde

Vuil op de voorzijde van het toestel verwijdert u het best zo vlug mogelijk.
Als het vuil er langere tijd op inwerkt, kan het soms niet meer worden verwijderd en kunnen de oppervlakken verkleuren of wijzigingen ondergaan.

Reinig de voorzijde van het toestel met een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. U kunt ook een schone, vochtige microvezeldoek gebruiken. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.

Alle oppervlakken zijn gevoelig voor krassen. Krassen in oppervlakken uit glas kunnen soms ertoe leiden dat het breekt.
Alle oppervlakken kunnen verkleuren of wijzigingen ondergaan wanneer ze in contact komen met ongeschikte reinigingsmiddelen.

Voorkom schade aan de oppervlakken! Gebruik bij het reinigen geen

- reinigingsmiddelen die soda, ammoniak, zuur of chloor bevatten,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen met oplosmiddel,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- afwasmiddelen voor de afwasautomaat,
- ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde sponzen en borstels (bijv. schuursponzen),
- scherpe metaalschrapers.

Downloaded from www.vandenborre.be

Toebehoren

Bakplaat, universele plaat

Het geëmailleerde oppervlak is met **PerfectClean veredeld**.

Neem de reinigings- en onderhoudsinstructies in de rubriek "Met PerfectClean veredeld email" in acht.

Rooster, steunroosters

Het verchroomde oppervlak is met **PerfectClean veredeld**.

Voor het rooster en de steunroosters gelden bijgevolg dezelfde reinigings- en onderhoudsinstructies als voor met PerfectClean veredeld email (zie gelijknamige rubriek).

Spijzenthermometer

Reinig de spijzenthermometer alleen met een vochtige doek.

Leg de spijzenthermometer niet in water en reinig hem niet in de afwasautomaat, want daardoor raakt hij beschadigd.

Ovenruimte

Laat de oven afkoelen alvorens u deze manueel reinigt.
Anders kunt u zich verbranden!

Reinig de ovenruimte bij voorkeur na elke bereiding. Wacht niet te lang, want telkens als u de oven daarna gebruikt, brandt het vuil verder in en wordt het moeilijker de oven schoon te krijgen. In extreme gevallen kan ernstige vervuiling de oppervlakken beschadigen.

De geëmailleerde **ovenruimte** is **met PerfectClean veredeld**.

Neem de reinigings- en onderhoudsinstructies in de rubriek "Met PerfectClean veredeld email" in acht.

Dankzij de lichtgrijze kleur van het email ziet de ovenruimte er zeer helder uit en hebt u optimaal zicht op het voedsel.
Bovendien kunt u hierdoor na bak- of braadprocessen gemakkelijk vuil opmerken en verwijderen.

De **achterwand** is voorzien van donkergrijs **katalytisch email**.
Neem de reinigings- en onderhoudsinstructies in de rubriek "Katalytisch email" in acht.

Downloaded from www.vandenborre.be

Om het reinigen te vergemakkelijken, kunt u
- de deur verwijderen.
- de deur uit elkaar halen.
- de steunroosters verwijderen.
- de achterwand met katalytisch email verwijderen.
- het verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill omlaag brengen.

Meer informatie hierover vindt in de rubrieken op de volgende pagina's.

Dichting, binnenkant van de deur

De dichting tussen de binnenkant van de deur en de ovenruimte kan door vetresten broos worden en barsten.

Reinig de dichting en de binnenkant van de deur bij voorkeur na elk gebruik met een doek, afwasmiddel en warm water of met een vochtige microvezeldoek. Vervolgens reinigt u de voorkant met een zacht doekje.

Downloaded from www.vanlinborre.be

Met PerfectClean veredeld email

De **geëmailleerde oppervlakken** van
– de ovenruimte,
– de bakplaat,
– de universele plaat
zijn dankzij een nieuw procédé **veredeld met PerfectClean**.

Oppervlakken die met PerfectClean veredeld zijn, vertonen een uitstekend **antiaanbakeffect** en kunnen uiterst **eenvoudig worden gereinigd** in vergelijking met het email dat normaal in ovens wordt gebruikt.

Bereid voedsel kan nog gemakkelijker worden losgemaakt, vuil dat achterblijft na bak- of braadprocessen kan nog gemakkelijker worden verwijderd.

Om gedurende vele jaren te kunnen genieten van de voordelen van de antikleeflaag en de eenvoudige reiniging, dient u de volgende **onderhoudsinstructies** op te volgen.

Oppervlakken die met PerfectClean veredeld zijn kunnen ongeveer zoals glas worden gereinigd.
U kunt uw voedsel op PerfectClean snijden en verdelen, zoals u dat gewoon bent met de klassieke geëmailleerde bakplaten.

Laat de ovenruimte afkoelen voor u die reinigt. Gevaar voor brandwonden!

Bij **normale vervuiling** reinigt u PerfectClean-oppervlakken best met een bestekspons, heet water en afwasmiddel.
Indien nodig kunt u ook de harde zijde van de afwasspons gebruiken.
Het reinigen van de plaat verloopt eenvoudiger als u de resten enkele minuten laat weken in een sopje met afwasmiddel.

Spoel de onderdelen daarna goed af met schoon water. Het water moet vlot van het oppervlak afdruipen. Als dit niet het geval is, betekent dit dat er nog resten van het afwasmiddel aanwezig zijn.

Als de oppervlakken **erg vuil** zijn, kan meer werk vereist zijn.

Verwijder de katalytisch geëmailleerde onderdelen uit de ovenruimte voor u met ovenspray reinigt. Het katalytische email wordt aangetast door de ovenspray.

Laat de te reinigen oppervlakken afkoelen tot kamertemperatuur. Breng daarna ovenspray aan en laat het product enkele minuten (ca. 10 minuten) inwerken. Indien nodig kunt u na deze inwerktijd, terwijl de ovenspray dus nog aangebracht is, de harde zijde van een bestekspons gebruiken.
Indien nodig herhaalt u deze procedure.
Als u ovenspray hebt gebruikt, dient u de oppervlakken daarna met water te reinigen en af te drogen.

Downloaded from www.vanderborre.be

Voor **aangekoekte resten** kunt u ook een glasschraper of een roestvrijstalen spiraal (bijv. Spontex Spirinett) gebruiken.

Met de beschreven hulpmiddelen kunnen de oppervlakken grondig worden gereinigd.

Voor een **optimaal resultaat** is het belangrijk dat de oppervlakken na elk gebruik worden gereinigd, zodat de voordelen van de antiaanbaklaag behouden blijven.
Het effect neemt af als het PerfectClean-oppervlak bedekt is door resten van een vorig gebruik.
Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging is vuil moeilijker te verwijderen.

Om met PerfectClean veredelde oppervlakken niet onherstelbaar te beschadigen, dient u het volgende te vermijden:

- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurcrème, poetsstenen.
- reinigingsmiddelen voor kookvlakken van glaskeramiek.
- staalwol.
- schuursponsen, zoals pannensponsen of gebruikte sponsen waarin nog resten van schuurmiddelen zitten.
- ovenspray op met PerfectClean veredelde oppervlakken bij een hoge temperatuur of met een lange inwerkingstijd.
- reiniging in de afwasautomaat.
- reiniging met mechanische reinigingsmiddelen.

Zelfs als het met PerfectClean behandelde oppervlak toch beschadigd zou raken door verkeerd gebruik, dan blijven het antiaanbakeffect en de eenvoudige reiniging behouden, in elk geval minstens zo goed als bij onderhoudsvriendelijk email.

Let ook op het volgende:

- Vuil zoals fruitsap en taartdeeg van slecht sluitende bakvormen verwijdert u het best terwijl de ovenruimte nog iets warm is.
- Door gemorst fruitsap kunnen permanente kleurveranderingen ontstaan. Na een braadproces kunnen er ook blijvende matte plekken op de universele bakplaat ontstaan. Deze hebben echter geen invloed op de eigenschappen van de veredeling. Probeer dergelijke vlekken niet koste wat kost te verwijderen.
  Gebruik enkel de beschreven hulpmiddelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Katalytisch email

De **achterwand** is voorzien van een laag donkergrijs **katalytisch email**. Dankzij dit speciale email worden olie- en vetspatten bij hoge temperaturen vanzelf verwijderd. Hoe hoger de temperatuur, des te beter werkt het reinigingsproces.

Katalytisch email verliest zijn zelfreinigende eigenschappen als het wordt behandeld met
- schuurmiddelen,
- krassende borstels of sponzen,
- ovenspray.

Verwijder de katalytisch geëmailleerde delen dan ook uit de ovenruimte voor u de oppervlakken met PerfectClean-veredeling met ovenspray reinigt.

Resten van kruiden, suiker en dergelijke worden niet tijdens de katalyse verwijderd. Dergelijk vuil dient u handmatig te verwijderen. Hiertoe kunt u de delen in kwestie uit de oven nemen. Gebruik voor het reinigen warm water, handafwasmiddel en een zachte borstel.

Vet- en olievlekken op de katalytische coating verwijdert u door de oven op te warmen. Ga als volgt te werk:

- Haal het toebehoren uit de ovenruimte.
- Verwijder grote vuilresten uit de ovenruimte en van de binnenzijde van de deur voor u het reinigingsproces start. Op die manier kunnen deze vuilresten niet inbranden.
- Kies de functie "Hete lucht Plus".
- Stel de hoogste temperatuur in.

De oven ca. 1 uur laten werken. De benodigde tijd hangt af van de mate van vervuiling.

Het proces kan ook automatisch worden uitgeschakeld.

Als de katalytische coating erg vuil was door olie en vet, kan er zich tijdens het reinigingsproces een film vormen in de ovenruimte.

- Reinig daarna de met PerfectClean behandelde oppervlakken en de binnenzijde van de deur.

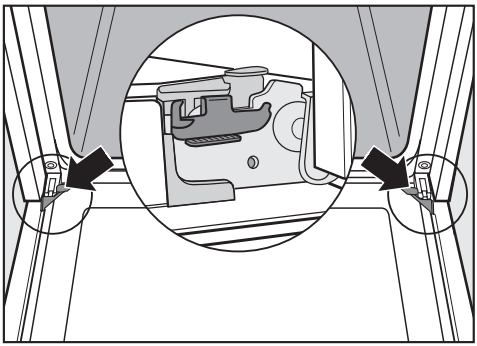
Telkens als u de oven bij hoge temperaturen gebruikt, zal het nog aanwezige vuil geleidelijk oplossen.

Als de katalytische coating niet meer (goed) werkt door ondeskundig gebruik of doordat de oven erg vuil is, kunt u bij uw Miele-handelaar of bij de Technische Dienst van Miele nieuwe onderdelen aanschaffen.

Downloaded from www.vandenborre.be

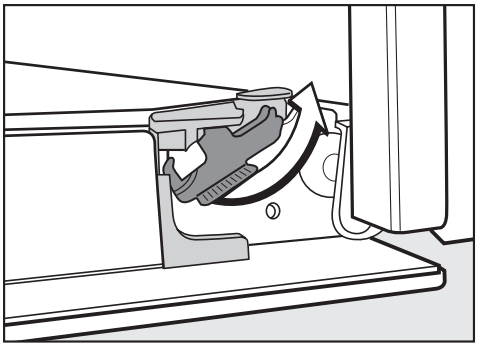
De deur verwijderen

De ovendeur is via speciale houders met de deurscharnieren verbonden.



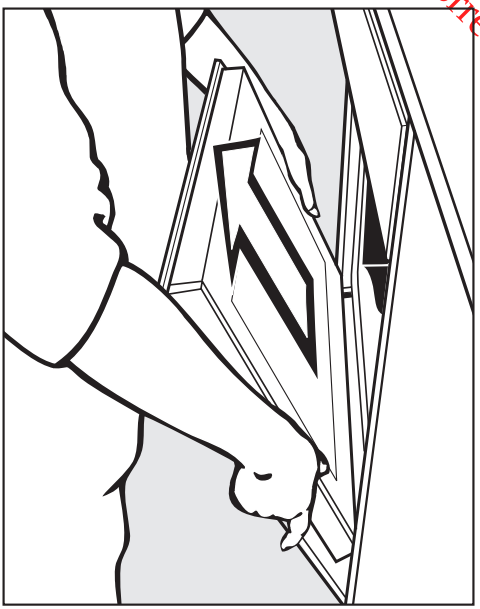
Voordat u de deur van deze houders kunt verwijderen, moet u eerst de vergrendelingsbeugels van de beide scharnieren ontgrendelen.

- Zet de deur volledig open.



- Ontgrendel de vergrendelingsbeugels van de deurscharnieren met een draaibeweging. Draai de vergrendelingsbeugels tot aan de aanslag. Ze staan dan schuin.
- Sluit vervolgens de deur tot tegen de aanslag.

Trek de deur nooit in horizontale stand van de houders. De houders zouden namelijk terugslaan, waardoor het toestel beschadigd zou raken. U zou zich kunnen verwonden.



- Pak de deur bij de zijkanten vast en trek de deur naar boven toe van de houders.

Trek de deur niet aan de deurgreep omhoog. De greep zou kunnen afbreken en de deur zou beschadigd kunnen raken.

Pas op dat de deur bij het uitnemen niet kantelt.

Downloaded from www.vandenborre.be

De deur uit elkaar halen

De deur bestaat uit drie glasplaten en heeft bovenaan en onderaan openingen.

Tijdens de werking wordt koellucht door de deur gevoerd, zodat de buitenste glasplaat koel blijft en zonder gevaar kan worden aangeraakt.

Mocht er onverhoopt toch iets tussen de glasplaten komen, dan kunt u de ovendeur demonteren en de binnenkanten van de glasplaten reinigen.

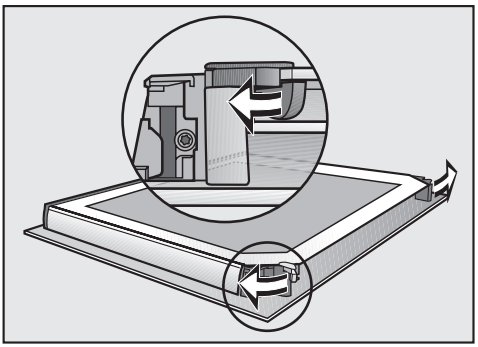
Hou bij de reiniging van de glasplaten rekening met de instructies voor het reinigen van het toestelfront. Gebruik geen schuurmiddelen, geen harde sponsen of borstels en geen scherpe metaalschrapers. Al deze middelen kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken. Krassen kunnen ertoe leiden dat het glas breekt.

Gebruik geen ovenspray. Deze tasten het oppervlak van de aluminiumprofielen aan.

Bewaar de gedemonteerde glasplaten op een geschikte plek, zodat ze niet kunnen breken.

Verwijder in elk geval eerst de ovendeur voordat u deze uit elkaar haalt.

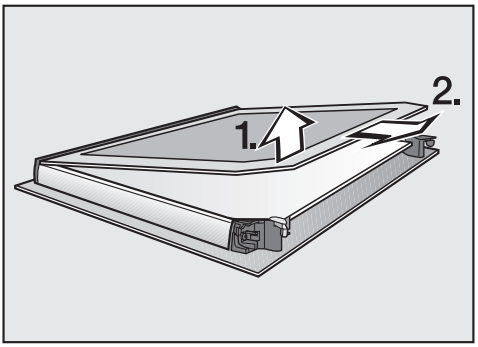
- Leg de buitenste glasplaat van de deur op een zachte ondergrond (bijvoorbeeld een keukenhanddoek). Zo verkomt u krassen. Leg de deur zo dat de greep over de rand van de tafel ligt. De glasplaat ligt dan plat op de ondergrond en zal tijdens het reinigen niet breken.



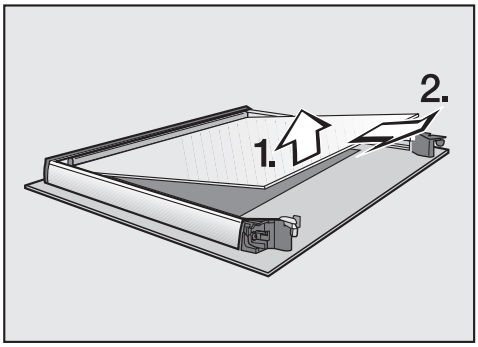
- Open met een draaibeweging naar buiten de vergrendelingen voor de glasplaten van de deur.

Nu kunt u de binnenste glasplaat van de deur en de middelste glasplaat uitnemen.

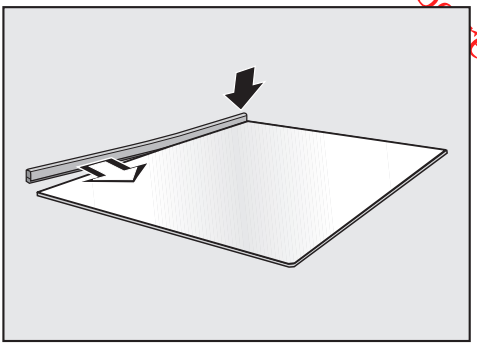
Downloaded from www.vandenborre.be



- Til de binnenste glasplaat **iets** omhoog en trek deze uit de kunststoflijst.

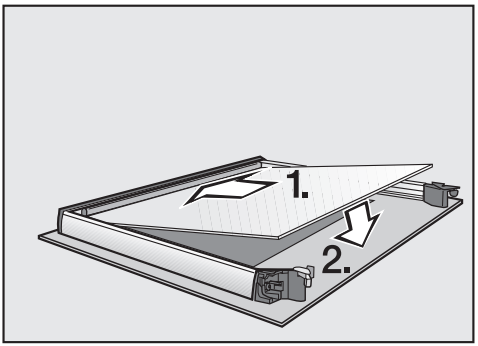


- Til de middelste glasplaat iets omhoog en neem ze samen met het dichtingsprofiel eruit.
- Trek het dichtingsprofiel van de glasplaat.
- Reinig de glasplaten en de andere onderdelen.
  Gebruik hiervoor een schone spons-doek, handafwasmiddel en warm water of een schone, vochtige microvezeldoek. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.
- De deur weer in elkaar zetten:

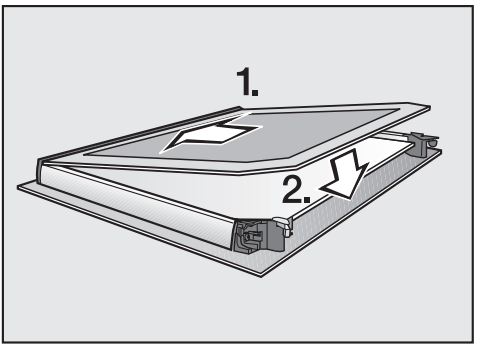


- Bevestig het dichtingsprofiel op de middelste glasplaat.

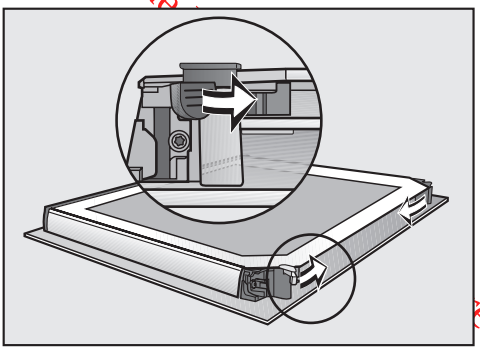
Downloade



■ Plaats de middelste glasplaat samen met het dichtingsprofiel.



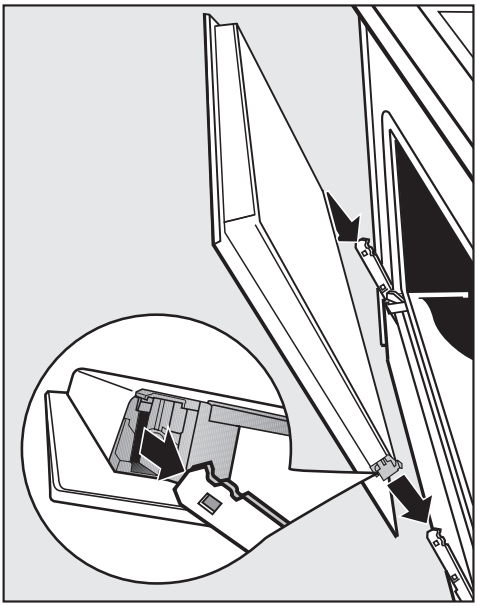
■ Schuif de binnenste glasplaat van de deur in de kunststoflijst en plaats ze tussen de vergrendelingen.
Het Miele-logo moet op de kop leesbaar zijn.



■ Sluit met een draaibeweging naar binnen de vergrendelingen voor de glasplaten voor de deur.

Downloaded from www.vandenborre.be

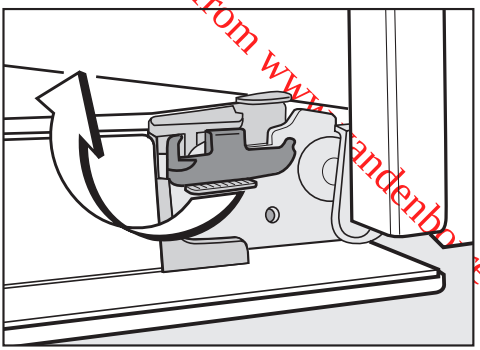
De deur terugplaatsen



■ Pak de deur bij de zijkanten vast en plaats de deur op de houders van de scharnieren.

Pas op dat de deur niet kantelt!

■ Zet de deur volledig open.



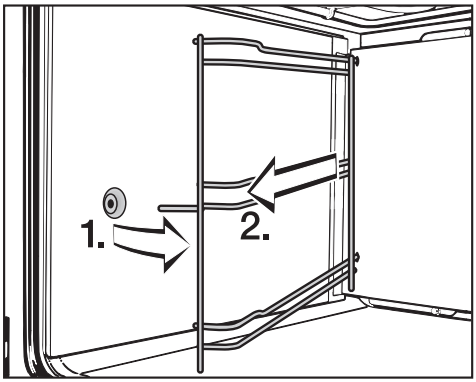
■ Draai de beide vergrendelingsbeugels weer terug. Ze staan dan horizontaal.

De vergrendelingsbeugels moeten na het reinigen in elk geval opnieuw worden vergrendeld. De deur kan anders loskomen van de houders en beschadigd raken.

Downloaded from www.vandenborre.be

De steunroosters verwijderen

De verwarmingselementen moeten uitgeschakeld en afgekoeld zijn. Gevaar voor brandwonden!



- Trek de steunroosters vooraan uit de bevestiging en verwijder ze.

De **montage** gebeurt in omgekeerde volgorde. Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

Achterwand uitnemen

De verwarmingselementen moeten uitgeschakeld en afgekoeld zijn. Gevaar voor brandwonden!

Afhankelijk van de mate van vervuiling kunt u de achterwand uitnemen om die te reinigen.

Neem de instructies voor de reiniging en het onderhoud in de rubriek "Katalytisch email" in acht.

- Haal de steunroosters uit de oven.
- Maak de vier schroeven in de hoeken van de achterwand los en neem de achterwand uit.

De oven niet gebruiken als de achterwand niet geplaatst is. Anders bestaat er gevaar voor verwondingen!

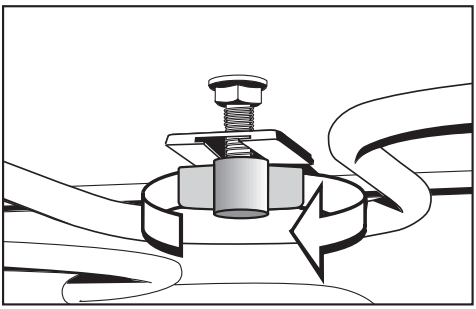
De **montage** gebeurt in omgekeerde volgorde. Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

Downloaded from www.vandenborre.be

Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill neerlaten

Het verwarmingselement moet uitgeschakeld en afgekoeld zijn.
Gevaar voor brandwonden!

- Haal de steunroosters uit de oven.



- Draai de vleugelmoer los en laat het verwarmingselement voor de bovenwarmte en de grill neer.

Duw het verwarmingselement niet met geweld omlaag. Daardoor kan het beschadigd raken.

De **montage** gebeurt in omgekeerde volgorde. Zet de delen zorgvuldig weer in elkaar.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ontkalken

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de meegeleverde ontkalkingstabletten. Ze zijn speciaal ontwikkeld om het ontkalken te optimaliseren. U vindt deze tabletten bij uw Miele-handelaar of bij de Service After Sales van Miele.
Als u andere middelen gebruikt, raakt het toestel beschadigd.

Hou rekening met de mengverhouding van het ontkalkingsmiddel. Het toestel kan anders schade oplopen.

Maak na het ontkalken de ovenruimte schoon. Zo vermijdt u dat er resten van het ontkalkingsmiddel overblijven.

Wanneer het ontkalkingsprogramma uitvoeren?

U kunt op elk gewenst moment het ontkalkingsprogramma uitvoeren.

Na een bepaald aantal bereidingen wordt u wel gevraagd om het toestel te ontkalken. Zo zorgt u ervoor dat toestel optimaal blijft werken.

Ontkalkingsprogramma (overzicht)

Het ontkalkingsprogramma duurt ca. 90 minuten en bestaat uit verschillende fasen:

① Ontkalkingsprogramma voorbereiden

② Ontkalkingsvloeistof opzuigen

③ Inwerkfase

④ Spoelfase 1

⑤ Spoelfase 2

⑥ Spoelfase 3

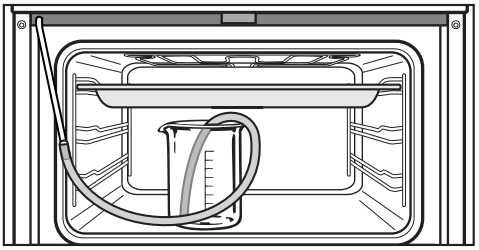
⑦ Resterend water verdampen

Downloaded from www.vanuenborre.be

Ontkalkingsprogramma voorbereiden

- Los 1 ontkalkingstablet op in ca. 600 ml koud leidingwater.
- Schuif de universele bakplaat in het bovenste inschuifniveau om de ontkalkingsvloeistof na afloop op te vangen.

Bij uw toestel wordt een kunststofslang met een houder (zuignap) meegeleverd, zodat u de recipiënt met de vloeistof niet onder het aanzuigbuisje moet vasthouden.



- Sluit een van de uiteinden van de kunststofslang aan op het aanzuigbuisje. Plaats het andere uiteinde in de ontkalkingsvloeistof. Zorg ervoor dat het de bodem raakt. Bevestig het met behulp van de houder op de recipiënt.
- Sluit de deur.

Ontkalkingsprogramma uitvoeren

- Selecteer de functie "Profi" en roep vervolgens het menupunt "Ontkalken" op.

Volg de instructies.

- Start het opzuigproces met de sensortoets "OK".

Via de balk met segmenten kunt u de voortgang van het proces volgen. De pomp is tijdens het proces duidelijk te horen.

De daadwerkelijke opgezogen hoeveelheid vloeistof kan kleiner zijn dan de gevraagde hoeveelheid, waardoor er wat vloeistof in de recipiënt overblijft. Giet toch ca. 300 ml water bij. Tijdens de inwerkfase zuigt het systeem immers nog wat vloeistof op.

Na het opzuigen van de ontkalkingsvloeistof

– wordt "Inwerkfase" weergegeven op het display.
  Deze duurt ca. 60 minuten.
– kunt u de resttijd van de inwerkfase volgen op het display.

Om de 5 minuten zuigt het systeem wat vloeistof op. Hierbij maakt de pomp telkens even lawaai.

Tijdens het hele programma blijven de ovenverlichting en de koelventilator ingeschakeld.

Downloaded from www.vandenborre.be

Na afloop van het ontkalkingsprogramma moet het verdampingssysteem worden gereinigd om resten van de ontkalkingsvloeistof te verwijderen.

U wordt hieraan herinnerd op het display.

Om het verdampingssysteem te reinigen wordt ongeveer 1 l leidingwater erdoorheen gepompt. Het wordt vervolgens opgevangen door de universele bakplaat.

- Haal de universele bakplaat met de opgevangen ontkalkingsvloeistof uit de oven, giet ze leeg en plaats ze terug op het bovenste inschuifniveau.
- Haal de kunststofslang uit de recipiënt, vul de recipiënt met ca. 1 l vers water, plaats de recipiënt in de ovenruimte en plaats de kunststofslang opnieuw in de recipiënt.
- Start de eerste spoelbeurt.
- Herhaal de spoelbeurt nog 2 keer.

Giet de universele bakplaat leeg voordat u de tweede en derde spoelbeurt uitvoert.

Na de derde spoelbeurt wordt het restwater uit het verdampingssysteem verwijderd.

Haal de kunststofslangen de recipiënt uit het toestel voordat het restwater wordt verdampt.

Het toestel wordt verwarmd om het restwater te laten verdampen. U kunt de resttijd volgen op het display.

Laat de oven afkoelen voordat u deze manueel reinigt.
Er is gevaar voor verbranding!

- Verwijder de universele bakplaat met de opgevangen vloeistof. Reinig vervolgens het toestel om eventueel neergeslagen vocht en resten van het ontkalkingsmiddel te verwijderen.

Sluit de deur pas als de ovenruimte weer droog is.

Downloaded from www.vandenborre.be

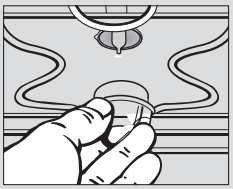
De meeste problemen die zich bij het dagelijkse gebruik voordoen, kunt u zelf oplossen. Het volgende overzicht kan u hierbij helpen.
Slaagt u er niet in aan de hand van dit overzicht de oorzaak van een storing te vinden of een probleem te verhelpen, neem dan contact op met de Service After Sales (dienst Herstellingen aan huis) van Miele.

⚠ U mag in geen geval zelf de behuizing van het toestel openen!
Installatie-, onderhouds- en herstellingswerken mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant erkend zijn.
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of herstellingswerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Probleem	Oorzaak en oplossing
Het display is donker.	– Controleer of de weergave van de dagtijd zo is ingesteld dat de dagtijd nooit wordt weergegeven (zie rubriek "Instellingen - Dagtijd - Weergave"). – Controleer of de betreffende zekering in uw zekeringkast gesprongen is. Als dit niet het geval is, neemt u contact op met een elektricien of de Service After Sales van Miele.
De ovenruimte verwarmt niet.	– Controleer of de blokkering 🔒 ingeschakeld is (zie rubriek "Instellingen - Veiligheid"). – Controleer of de demo-functie ingeschakeld is (zie rubriek "Instellingen - Handelaar"). – Controleer of de betreffende zekering in uw zekeringkast gesprongen is. Neem contact op met een elektricien of de Service After Sales van Miele.
Na een bereiding is een werkingsgeluid te horen.	Na een bereiding blijft de koelventilator ingeschakeld (zie rubriek "Instellingen - Naloop ventilator").

Storingen en problemen

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Oorzaak en oplossing
De ovenverlichting bovenaan is defect. 	■ Maak het toestel stroomloos: Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in uw zekeringkast uit. ■ Draai de lampafdekking los via een kwartslag naar links en trek ze naar beneden toe uit de behuizing. ■ Vervang het halogeenlampje (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Plaats de lampafdekking weer in de behuizing en bevestig ze via een kwartslag naar rechts. ■ Sluit het toestel weer aan op het elektriciteitsnet.
De taart/het gebak is na de in de tabel aangegeven baktijd nog niet voldoende gebakken.	– Controleer of u de juiste temperatuur hebt ingesteld. – Controleer of u het recept hebt veranderd. Als het deeg vochtiger is door bijvoorbeeld het toevoegen van eieren, is een langere baktijd nodig.
De taart/het gebak is niet overal even bruin.	Kleine verschillen zijn normaal. Als het verschil in kleur erg groot is, controleert u of u de juiste temperatuur hebt ingesteld en het juiste inschuifniveau hebt gekozen. Bij "Boven-onderwarmte" spelen ook het materiaal en de kleur van de bakvorm een rol. Bakvormen van licht, helder materiaal zijn minder geschikt.
Er bevinden zich roestkleurige vlekken op het katalytische email.	Bij het braden op het rooster worden deeltjes van kruiden door de luchtstroom meegevoerd. Die kleven soms aan de binnenwanden vast. Dergelijke vlekken worden door de katalyse niet verwijderd. U kunt ze met warm water met handafwasmiddel en een zachte borstel verwijderen.

Download from www.vanbenborre.be

Probleem	Oorzaak en oplossing
Op het display wordt weergegeven dat de maximale bedrijfsduur of werkingsduur is bereikt.	De veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd. Het toestel is meteen weer gebruiksklaar wanneer u het uit- en weer inschakelt.
Op het display verschijnt een foutmelding: F + cijfers.	Bij de volgende foutcodes kunt u het probleem zelf oplossen: – Fout 54: De spijzenthermometer is defect. Zodra u de spijzenthermometer uit de ovenruimte neemt, verdwijnt de foutmelding. Bij uw Miele-handelaar of de Service After Sales van Miele kunt u een nieuwe spijzenthermometer verkrijgen. Als andere foutmeldingen verschijnen, neemt u contact op met de Service After Sales van Miele.

Technische Dienst van Miele

Neem bij storingen die u zelf niet kunt verhelpen, contact op met:

– uw Miele-handelaar

of

– de Technische Dienst van Miele.

Het telefoonnummer van de Technische Dienst van Miele vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Wanneer u een beroep doet op de Technische Dienst, geef dan altijd het toesteltype en -nummer op.

Deze gegevens staan vermeld op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich achter de deur, op het frame van de voorzijde.

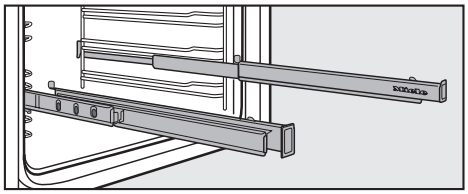
Downloaded from www.vandenborre.be

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

Downloaded from www.vandenborre.be

Het Miele-assortiment is afgestemd op uw toestel en omvat een waaier aan handig toebehoren en reinigings- en onderhoudsmiddelen.
U kunt deze producten via het internet of de Technische Dienst van Miele (zie omslag) bestellen. Ze zijn verkrijgbaar bij uw Miele-handelaar.

Uitschuifbare FlexiClip-rails



De uitschuifbare FlexiClip-rails kunnen op elk inschuifniveau worden bevestigd en kunnen volledig uit de ovenruimte worden getrokken. Ze zorgen ervoor dat u een goed zicht hebt op het gerecht.

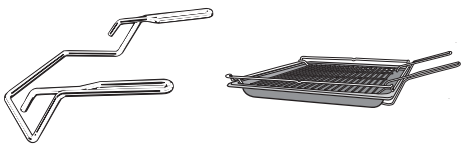
Er kunnen meerdere uitschuifbare FlexiClip-rails tegelijk worden gemonteerd op verschillende inschuifniveaus.

Bakplaat, universele plaat, rooster

Naast de meegeleverde onderdelen kunt u ook andere bestellen.

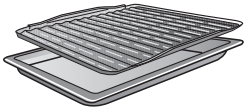
Vermeld bij het bestellen in elk geval het toesteltype.

Handgreep



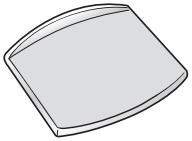
Dankzij de handgreep kunt u de universele bakplaat, de bakplaat en het rooster gemakkelijker uitnemen.

Lekblad



Het lekblad wordt op de universele bakplaat gelegd.
Tijdens het grillen of braden voorkomt dit element dat de afdruipende vleesjus aanbrandt. Op deze manier kan de jus worden gebruikt.
Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Ovensteen

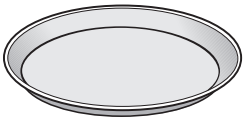


Met de ovensteen verkrijgt u een optimaal bakresultaat bij gerechten die een krokant gebakken onderzijde moeten hebben, zoals pizza's, quiches, brood, broodjes, kruidige gebakjes en dergelijke.
De ovensteen is een vuurvaste steen uit keramiek die met glazuur bekleed is.
De ovensteen wordt op het rooster gelegd.
Om eten op de steen te leggen en weer weg te nemen, wordt er een ovenpaal in onbehandeld hout bijgeleverd.

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

Downloaded from www.vandenborre.be

Pizzavorm



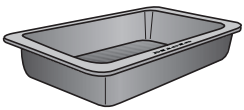
De ronde vorm is uitstekend geschikt om pizza's, platte taarten uit gist- of roerdeeg, gebakjes en taartjes, gegratineerde desserts of vla's te bereiden, of om diepgevroren taart of pizza op te bakken.
Het geëmailleerde oppervlak is met PerfectClean veredeld.

Braadpan

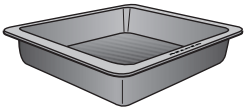
De braadpan kan, in tegenstelling tot andere braadpannen, rechtstreeks in de steunroosters worden geschoven. Net zoals de universele bakplaat is de braadpan voorzien van een uittrekbeveiliging.
Het oppervlak van de braadpan is bekleed met een antiaanbaklaag.

De braadpan is verkrijgbaar in twee diepten.
Vermeld bij het bestellen de correcte modelaanduiding:

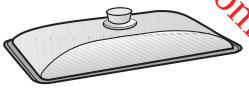
– HUB 5000-M (diepte: 22 cm)

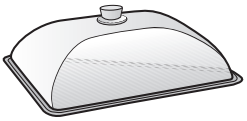


– HUB 5000-XL (diepte: 35 cm)



Braadpandeksels





Er zijn deksels verkrijgbaar voor de braadpannen.
Let op het volgende:
In een compactoven kan de pan HUB 5000-XL niet samen met een deksel worden geplaatst, doordat de totale hoogte groter is dan de beschikbare ovenruimte.

Vermeld bij het bestellen de diepte van uw braadpan.

Katalytisch geëmailleerde bovenplaat

De bovenplaat wordt boven het verwarmingselement voor de bovenwarmte en de grill geplaatst en beschermt de bovenkant van de ovenruimte tegen vuil.

Microvezeldoek

De microvezeldoek is ideaal om normaal vuil en vingerafdrukken te verwijderen.

Ovenreinigingsmiddel

Het ovenreinigingsmiddel is geschikt om zeer hardnekkig vuil te verwijderen. De ovenruimte hoeft niet te worden opgewarmd.

Downloaded from www.vanheerborre.be

De aansluiting van uw toestel op het stroomnet kunt u het best aan een gekwalificeerd elektricien toevertrouwen. Die dient de plaatselijke reglementering te kennen en nauwgezet te volgen.

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

De aansluiting mag uitsluitend gebeuren op een volgens de voorschriften geïnstalleerde elektrische installatie (VDE 0100).

Voer de **aansluiting bij voorkeur via een stopcontact** uit (conform VDE 0701). Dit vergemakkelijkt immers eventuele tussenkomsten van de Technische Dienst.

Als het stopcontact niet meer toegankelijk is voor de gebruiker, of als een **vaste aansluiting** is voorzien, moet de installatie met een stroomonderbreker uitgerust zijn.

Als stroomonderbrekers kunnen schakelaars worden gebruikt met een contactopening van minstens 3 mm. Daartoe behoren LS-schakelaars, zekeringen en contactsluiters (EN 60 335).

De vereiste **aansluitgegevens** staan vermeld op het typeplaatje, dat zich in de binnenkant van het toestel bevindt. De informatie moet overeenkomen met de gegevens van het net.

Wanneer u een beroep doet op de Technische Dienst van Miele, geef dan altijd de spanning en het toesteltype en nummer op.

Wanneer de aansluiting wordt gewijzigd of het aansluitsnoer wordt vervangen, moet een aansluitsnoer worden gebruikt van het type H 05 VV-F of H 05 RR-F. Let op de juiste draaddiameter.

Oven

De oven is voorzien van een 3-aderige kabel van ca. 1,7 m, met stekker, en is geschikt voor aansluiting op wisselstroom 50 Hz, 230 V.

De beveiliging moet met 16 A zijn beveiligd.
De oven moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

Maximale aansluitwaarde: zie typeplaatje.

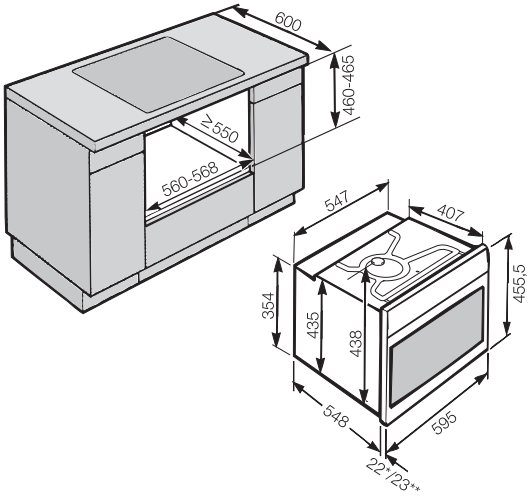
Maatschetsen voor de inbouw

Downloaded from www.vandenborre.be

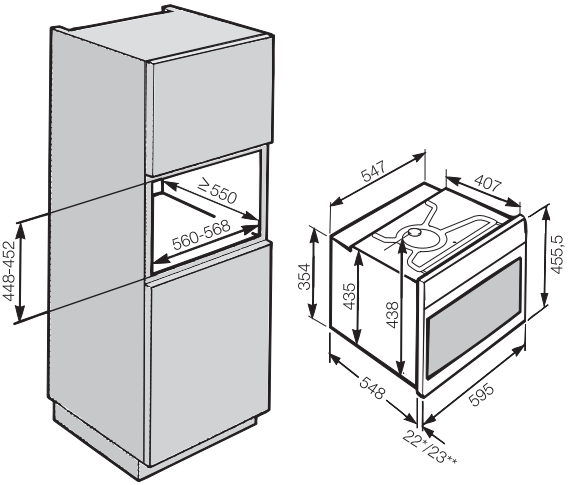
De afmetingen zijn opgegeven in mm.

Afmetingen van het toestel en kastuitsparing

Inbouw in een onderkast



Inbouw in een kolomkast

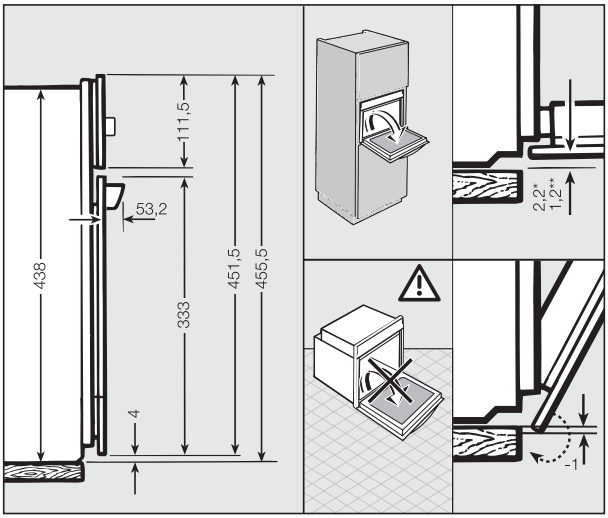


* Toestel met glazen voorzijde
** Toestel met metalen voorzijde

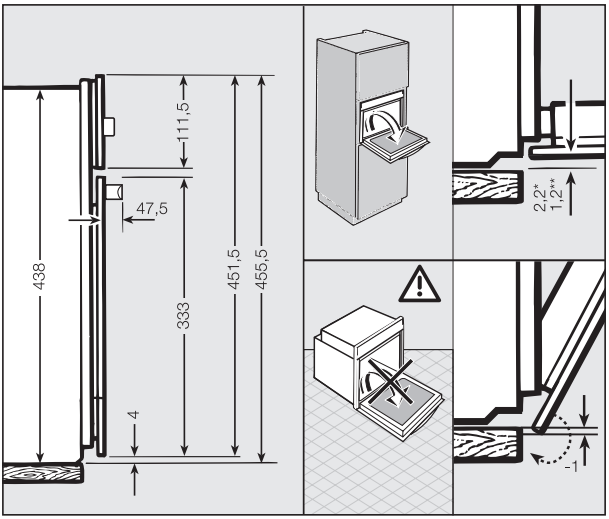
Downloaded from www.vandenborre.be

Detailafmetingen van de voorzijde van het toestel

H 5051



H 5061



* Toestel met glazen voorzijde
** Toestel met metalen voorzijde

Oven inbouwen

Downloaded from www.vandenborre.be

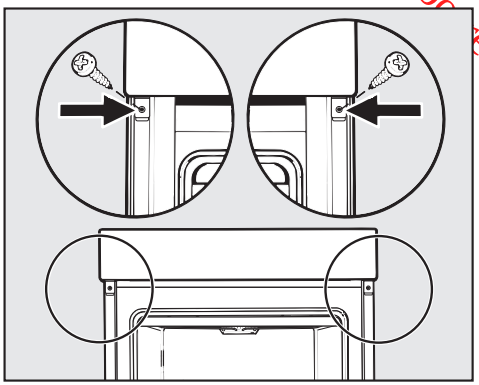
⚠ Het toestel mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.

Monteer geen warmtewerende lijsten aan de zijwanden van de toestelnis van de inbouwkast. Dergelijke lijsten belemmeren de koeling van het toestel.

Til het toestel tijdens het inbouwen niet met de deurgreep op. De deur kan beschadigd raken.

Haal de spanning van het aansluitpunt.

- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
- Schuif de oven in de inbouwkast en plaats het toestel waterpas.



- Open de ovendeur en schroef de oven met 2 schroeven vast aan de zijwanden van de kast.

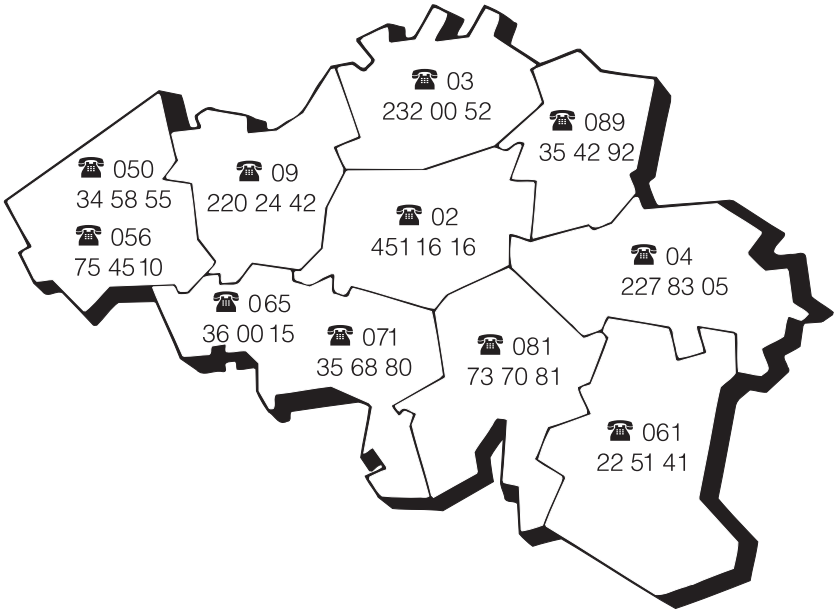
Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

N.V. Miele België
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 –1730 Mollem

Herstellingen bij u thuis
Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.
Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00
Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80
Fax: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Wijzigingen voorbehouden / 22 / 1010 M.-Nr. 07 836 900 / 00

(H 5051 B; H 5061 B)

CE